

Perlas y Cuevas

REVISTA DE MANACOR

22 DESEMBRE 1979

474



ISLAS TROPICALES
DE ITACURUÇA (BRASIL)

FOTO DE JOSE LUIS
EXPOSICION: SALA ES CAU
INAUGURACION:
DOMINGO 23 DICIEMBRE 1979

TUGORES
OPTICO DIPLOMADO

A NUESTRO SINCERO
DESEO DE

FELICIDAD

VA UNIDA NUESTRA
MEJOR VOLUNTAD DE
SERVICIO



TUGORES
OPTICO DIPLOMADO

Calle Conquistador, 8 (Pou Fondo) Tel. 55 23 72 MANACOR

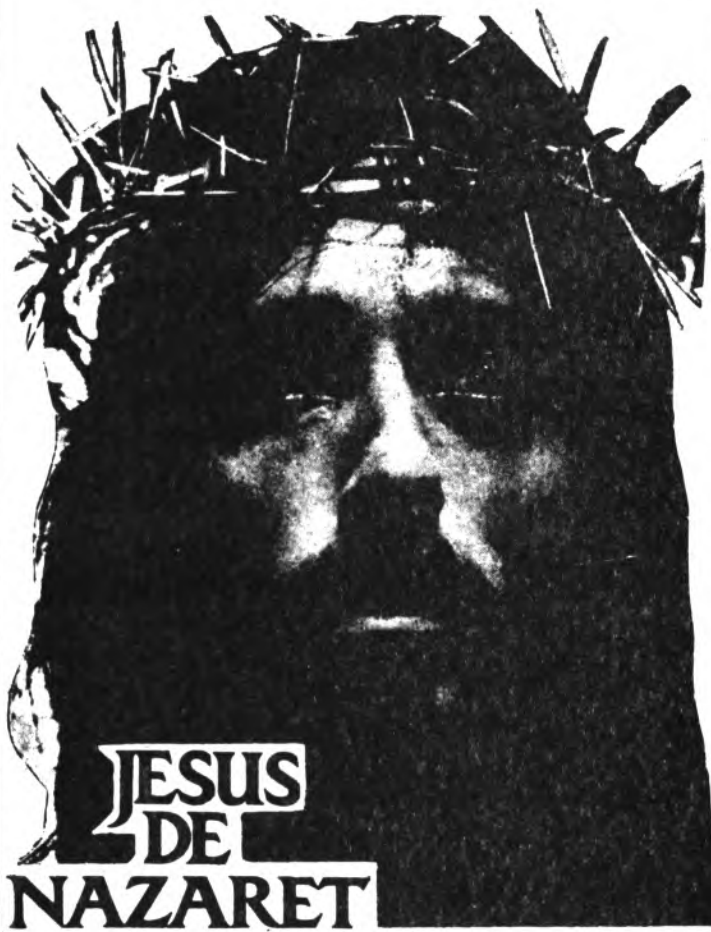


FELICES
NAVIDADES

Joyeria **Fermin**

Amargura, N°1-A MANACOR
Porto Cristo, Cala Millor

Quince grandes estrellas mundiales
dando vida a los más destacados
personajes BIBLICOS



JESUS DE NAZARET

(II parte)

Un film de FRANCO ZEFFIRELLI

ROBERT POWELL en Jesús · ANNE BANCROFT · ERNEST BORGNINE · JAMES FARENTINO
STACY KEACH · TONY LO BIANCO · JAMES MASON · IAN McSHANE
ANTHONY QUINN · LAURENCE OLIVIER · ROD STEIGER · CLAUDIA CARDINALE
OLIVIA HUSSEY en María

FILMAYER Una realización de SIR LEW GRADE **Technicolor**

IMPERIAL

¡ULTIMOS DIAS!

Autorizado para todos los públicos

Complemento:

Georgina **KEN
WOOD**



SUPERARGO

EL HOMBRE ENMASCARADO

Director **Nick Nostro** EASTMANCOLOR

ANOTA

CARTELERA

CAMPO MUNICIPAL DE
DEPORTES. Mañana 23:
C. D. Manacor - Algaida.

FUTBOL

HOY SABADO DIA 22

Grandes carreras en el

Hipódromo. Trote enganchado. Desde las 3 tarde.

HIPICA

SALA DE BINGO FELANITX

CENTRO DE ARTE Y
CULTURA. Paseo Ramón

Llull, 29 (Frente al Cine Felanitx). Abierto todos
los días, de 21 horas a 3'30 madrugada. Sábados
domingos y festivos, abierto desde 6 tarde.

IMPERIAL

Viernes, 28 diciembre a las 7.30 tarde y
10.30 Noche

ENTRADAS NUMERADAS

FUNCION DE TEATRO —UNICO DIA

Juan Ruiz presenta el super-espectáculo 1980

MANOLO ESCOBAR

MARUJA LOZANO

MANOLITO DIAZ

TRIO ACAPULCO

La gran orquesta atracción

SOLERA

Locutor presentador OLIVAN

*** Reserva de entradas Tel. 550835 ***

Autorizado todos los públicos

CIONES

VILLANCICOS

HOY, A LAS SIETE TARDE, fase final del Noveno Concurso de Villancicos de Porto Cristo. Reparto de premios y actuaciones especiales.

EXPOSICIONES

AYUNTAMIENTO. - Obra de Elis Jacobson.

ES CAU. - Pintura naif de Cristina Peñarredonda.

Hoy, último día. - Mañana domingo 23, a las 6 de la tarde, inauguración de fotografías de José Luis y José Luis Jr. (Paisaje, retrato y flores).

FARMACIAS

DOMINGO 23. Ldo. Pedro Ladaria, C. Bosch. (Todo el día). - Ldo. A. Lull. Na Camella (Sólo por la mañana).

MARTES, NAVIDAD. - Ldo. J. Llodrà. Calle Juan Segura (Todo el día). - Ldo. R. Jara. Pl. Abrevadero. (Sólo por la mañana)

MIÉRCOLES, 26. - Ldo. Luis Ladaria, C de l'Anell (Todo el día). - Ldo. B. Muntaner. Ada. Salvador Juan (Sólo hasta mediodía).

DOMINGO 30. - Ldo. J. Servera, Sa Bassa. (Todo el día). - Ldo. C. Mestre. Mn. Alcover (Sólo mañana)

ESTANCOS

DOMINGO 23. - Expendeduría N° 7. Plaza San Jaime.

NAVIDAD. - Expendeduría N° 1. - Sa Bassa.

MIÉRCOLES, 26. - Expendeduría N° 2. Plaza José Antonio

DOMINGO 30. - Expendeduría N° 3. Amargura.

NOTA

RECOGIDA DE BASURAS. - Días 24 y 31, NO hay servicio. Los días 25 y 1 de enero, el servicio comenzará a las once de la noche.

JOVENT
JOVENT
JOVENT
blue jeans

ROBERT MITCHUM es de nuevo "MARLOWE"

**EL REPARTO MAS IMPRESIONANTE
REUNIDO POR VEZ PRIMERA**

Un excepcional «FILM» de acción lleno de escalofriantes escenas, extraído de la novela de Raymond Chandler «The big sleep» (EL GRAN SUEÑO)



DETECTIVE PRIVADO

robert sarah richard candy joan
MITCHUM MILES BOONE CLARK COLLINS
edward john james
FOX MILLS STEWART STERN OLIVER
REED

basado en la novela de Raymond Chandler «The big sleep» por Raymond Chandler
producción por EXHIBITION/UNITED ARTISTS - MICHAELEWSON/UNITED ARTISTS - MICHAELEWSON

GOYA

HOY

BARBARA BOUCHET ENRICO MONTESANO

director: MAURO SEVERINO

**todos podemos
ser ricos menos
los pobres**

Sastrería - Confección
auran
Avda. del 4 Septiembre, 19 - Tel. 55 01 75
Manacor

★
- PARA ESTAS FIESTAS,
PAVO Y CORDERO



- LASAGNA
- Y NUESTRAS GRANDES
ESPECIALIDADES EN HELADOS
★

Pizzería italiana DA GIANNA



★
- PIZZAS

Cafeteria



Desea a sus clientes
y amigos felices
Fiestas de Navidad
y Año Nuevo



★
- LASAGNA

- SPAGHETTI

PORTO CRISTO

- SPAGHETTI

**Carretera Cuevas
Telf. 57 03 33**

★ ★
- PIZZAS

**ES
CAU**

INAUGURACION:

DOMINGO 23 DICIEMBRE 1979. - 6 TARDE

**ES
CAU**

**ES
CAU**

EXPOSICION

Horas de visita: de 6 a 8:30
Calle Amer : Pío XII, 21



**JOSE LUIS
JOSE LUIS JR.**

Qué quien es quien, José Luis o José Luis? Difícil nos lo han puesto, padre e hijo, en el preciso minuto del despeje de la incógnita ante una obra en la que no se adivina, ni por asomo, quien supera a quien. Exposición esta la de ES CAU en la que el José Luis conocido da la alternativa a un nuevo José Luis, a quien, para entendernos, le pondremos Jr. De tal palo, dicen, tal astilla.

El despliegue técnico de los laboratorios no le ha podido a la belleza de estas obras que ahora nos llegan con la gracia intocable de las flores, el exotismo de lejanos países tropicales y la sugestión, única, de los retratos infantiles. Tres temas para un reto, donde la probada maestría de José Luis se aúna con el ímpetu juvenil de José Luis Jr. y forma un todo armónica y ejemplar, donde el color señorea con delicadeza pero no gobierna. La nueva sensibilidad permite, siempre, escapar a los tópicos sin salirse del centro exacto de los conceptos

clásicos, donde el hombre se define y se afianza.

No se, decía -ni me lo han dicho, ni he sabido adivinarlo- de quien es, exactamente, cada una de las fotografías de esta muestra, con lo que podría hablarse en justicia de una obra hecha en perfecta simbiosis. Evidentemente, existe una total afinidad de técnicas -la técnica, tantas veces, no es sino el estilo- y la misma sensibilidad que le sabíamos a la obra de José Luis, la sabemos, desde ahora, en la de José Luis Jr. con lo que la dinastía queda asegurada. En contadas ocasiones, en este mundillo del arte en que nos desenvolvemos, se da un caso como este; que padre e hijo se identifiquen como se identifican los José Luis.

Qué quien es quien, José Luis o José Luis Jr.? Lo mismo da: se trata, la suya, de una obra bien hecha, y tras una obra bien hecha estuvo siempre, está, estará, el hombre.



MARMOLES ESTEVEZ



*Desea Felices Navidades
a todos sus clientes y amigos*



CARRETERA DE CONIES, s/n. (Junto Casa Cuartel Guardia Civil) - MANACOR

PRESUPUESTOS SIN
COMPROMISO



- 55 20 61

Con los mejores deseos de paz y felicidad

Paralela a la Navidad de jerga, arbolitos y bolitas de colores, de felicitaciones, lechonas y aguinaldos, está otra Navidad elemental y sincera que casi todos llevamos dentro y, cuando menos se espera, aflora a los labios y nos sorprende con una palabra amable o acaso con un hondo e impensado silencio. Por eso no queremos hablar, ahora, de los asuntos municipales ni sus vastas servidumbres ciudadanas: que nazca la tregua, siquiera para nuestra óptica de observadores un tanto prósbitas de eso que llaman pueblo oficial, y olvidémonos durante estos días de todo cuanto sepa a desánimo o esté teñido de descontento.

Porque los silencios -esto deberíamos comprenderlo mejor- son una terapéutica muy eficaz, algo así como aquellas dietas que prescribían los probos médicos de cabecera siquiera para alivio de males indescifrables. A los míticos monos del no ver, no oír y no decir, debió inventárselos el hombre más sabio de la tierra.

La pausa navideña, empero, debería suponer no sólo un obligado descanso, sino una obligada reflexión en lo efímero de los trabajos de este mundo. Porque uno se olvida del Ayuntamiento -queremos decir de los que están dentro- y no pasa nada; sigue amaneciendo como todos los días, llueve o luce el sol como predijo el hombre del tiempo, y ocurre, exactamente, lo que tiene que ocurrir. Convendría meditar en este punto, amigos. Quizá sea, también, que quienes habitualmente jugamos con la prensa, seamos la voz del desatono -o del desatino- en el reino absoluto de los sordos. Qué más da? Hoy nos callamos, ea!

Navidad, para seguir siendo una lección de humildades, lo es también en eso: en hacernos ver claro que tantos trabajos (?) pueden ser prescindibles, incluso errados. Que todo sigue su curso sin tantos correveidilismos, sin tantas enteras dedicaciones.

Cierto que no todo el año es Navidad, pero, para el afecto, la sonrisa y el silencio, bien podría serlo.

Nos felicitamos...?

Claro que sí! Por lo menos desde aquí, desde esta revista que ahora mismo acaba de cumplir sus 19 años y fine una etapa para dar paso, desde primeros de enero de 1980, a un nuevo formato y con ello a un intento de ampliación de sus actuales posibilidades, se la tendemos a todos, sin excepción, sinceramente, ilusionadamente.

Cumplimentando el artículo 24 de la Ley de Prensa

PERLAS Y CUEVAS

El artículo 24 de la Ley de Prensa e Imprenta establece que anualmente las publicaciones periódicas hagan constar en espacio preferente la situación general de la revista.

No existen accionistas.

El presupuesto, cada día superior, dado el incremento constante del precio de impresión y de los gastos generales, se cubre con las subscripciones y la publicidad y con aportaciones voluntarias. Su situación económica queda salvada.



CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD DE LAS BALEARES "SA NOSTRA"



CICLO MUSICAL NAVIDEÑO

Día 21, a las 9 de la noche:

VICTOR HORACIO PELLEGRINI
—Guitarrista—

Casa de Cultura de Sa Nostra

PERLAS Y CUEVAS



Perlas y Cuevas

Dep. Leg. P. M. N.º 1.141

REVISTA DE MANACOR
Direcció: Rafael Ferrer Massanet

APARECE SABADOS ALTERNOS

Redacció: Príncipe, 9
Tel: 55.04.10 - Manacor

AÑO XIX - Nº 474

PRECIO 25 PTAS.
SUSCRIPCION MENSUAL
DOS NUMEROS 45 PTAS.



Mira com vinc per la nit
del meu poble, del món, sense cants
ni ja somnis, ben buides les mans:
et porto sols el meu gran crit.

Infant que dorms, no l'has sentit?
Desperta amb mi, guia'm la por
de caminant, aquest dolor
d'uns ulls de cec dintre la nit.



MOLTS D'ANYS

ANTONI MUS PREMI "SANT JORDI"

Aquest final d'any ens ha duit, a Manacor, una notícia ben important; el que Antoni Mus hagi aconseguit, amb "La senyora", el premi de novel·la "Sant Jordi", màxima recompensa que es concedeix avui dins les lletres catalanes.

"La senyora" -ens diu En Mus- és una novel·la que està entre la realitat i la fantasia. Es tracta d'una obra, potser, intuïtiva, demostrativa de com a Mallorca agraden els doblers. Conta una història de família, enfrontant dos móns, el del senyoriu vell i el de la pagesia, al llarg d'unes circumstàncies a les que la ploma d'Antoni Mus treu tot el suc, i d'això en domam fe.

N'estam ben contents, en aquesta casa, de l'èxit d'En Toni Mus, l'escriptor més complet que avui té Manacor, i creim porer-ho dir sens oblidar-nos de ningú. N'estam ben contents, perquè sabem de la total justícia del seu premi, perquè el sabem, a ell un home totalment net dins la seva dedicació de l'escriure, aliè als mites i a les correuïtes que tant caracteritzen dins l'ofici.

Benvingut sigui aquest "Sant Jordi" a Manacor i

a N'Antoni Mus -cent mil duros, ja està bé!- i vaji per l'amic i tota la significació d'aquest premi la més cordial enhorabona. Es un premi que no sols l'honora a ell, sinó a tot el poble, perquè de la seva importància n'està parlant tot el país. Així que la satisfacció té un doble caire: el de saber que aquest premi, a més de la definitiva pujada de l'autor de l'obra premiada, torna a situar Manacor a un lloc de privilegi dins les Lletres nostrades.

El premi, concedit per Omnium Cultural i les editorials barcelonines, implica també l'edició del llibre, que, segons ens diu el propi Mus, sortirà ben prest.



GRUPAJE DE MERCANCIAS
MUDANZAS
CAMIONES ALQUILER
GRUAS
CONTAINERS

Trans/Gomila
transportistas

AGENCIA DE TRANSPORTES LEGALIZADA A T. 2000

C/ Fábrica, 30-32. Tels. 55 12 99 y 55 10 53. MANACOR

Lea... Perlas y Cusvas



boletín

CICLO MUSICAL DE NAVIDAD EN "SA NOSTRA"

Dos conciertos han sido programados para estas navidades en la Casa de Cultura de "Sa Nostra": el del guitarrista argentino Víctor Horacio Pelegrini, primer premio del IV concurso Internacional de guitarra "Alirio Díaz" (Caracas) y tercero en el más reciente "André Segovia", celebrado en Palma.

El programa del Matro. Pelegrini, previsto para el viernes 21, comprendía obras de Sor, Lauro, Zemp, Albéniz, Rodrigo, Poncé, Bach y Moreno Torroba.

Para el viernes próximo, a las nueve de la noche y también en "Sa Nostra", se anuncia la actuación del violoncelista Roger Loewenguth, al que es probable que Joan Moll acompañe al piano.

ORQUESTA DE CAMARA "CIUDAD DE MANACOR"

Nuestra orquesta de cámara tiene prevista, para las maitines de Porto Cristo, una breve intervención. Mientras, está preparando un concierto a realizar el próximo mes de febrero.

Fotógraf
COSME ADROVER B.

desitja als seus distingits
clients i amics

Feliç Nadal



En MANACOR: Pio XII, 5
(Pida información)

ESTUDIO:

Tous y Maroto, 10
Tel. 22 42 21 - PALMA

informativo



lli bres



PRESENTACIÓ DE UN LIBRE EN "LA CAIXA"

La Obra Cultural de "La Caixa" acaba de editar, en versió doble, el "Curs elemental de Llengua" que preparó la "Escola Municipal de Mallorquí" bajo la direcció de Biel Barceló, y apareció, el pasado año, en las páginas del "Manacor", bajo el patrocinio, también, de la Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros.

La presentació del llibre efectuóse en la nit del 11 de desembre, ocupando la presidència el alcalde, Llorenç Mas; el delegado general de "La Caixa" en Balears, Marc Sapé; los consellers Andreu Manresa i Pere Gonzalo Aguiló; el delegado de cultura municipal, Joan Riera; el delegado local de "La Caixa", Antoni Alvarez-Ossorio; el director de "L'Escola", Gabriel Barceló y el poeta Josep Maria Llompart, que hizo la presentació del llibre.

El acto había sido abierto por Alvarez-Ossorio, y fue cerrado por el Barceló y el alcalde, quienes agradecieron la edición.

"PETRUS"

Precedit de sis llibres de poesia ens arriba, just tancant aquesta revista, el primer llibre en prosa de Bernat Nadal -"Petrus"- un dens soliloqui escrit de cara als lectors sense presses i amadors dels matisos de la intimitat. Un llibre hermós i intel·ligent, al marge de tota concessió.

Bernat Nadal diu en aquesta darrera obra "que per a arribar a conèixer com és l'home s'ha d'estudiar màgia". Crec que ha donat amb la qüestió.

Villancets de Porto Cristo



Avui, dissabte 22 de desembre, faràn a l'Església del Port la cloenda del IX Concurs de Villancets, aquest festival tan hermós que ompl d'alegria les no massa animades nits d'hivern, i posa llum i goig dins tota la parròquia. Seràn vint-i-quatre cançons de Nadal les que entreràn en aquesta final d'anit, des de les set, i lluitaran per uns premis de veritat substanciosos, donats generosament no sols per la Parròquia de Na. Sa. del Carme, sinó per "Sa Nostra" l'Ajuntament de Manacor, la Delegació a les illes del Ministeri de Cultura, la Associació de Veïns i altres col·laboradors.

Els seleccionats són aquests:

SOLISTES. - Fins a 7 anys; Cati Julve, que ha de cantar "He vist el sol sortir" i Antoni Gomis, amb "Una donzella camina".

De 8 a 12 anys: Margalida Vadell: "Una hermosa melodía". - Joan Barceló: "Callau que dorm Déu Infant". - Sebastiana Vadell: "Si sa mare no ho vol". - Aina Maria Salas: "La Virgen Maria". - M. Antònia Martí: "Un somni diví". - Encarnación Cazorla: "Tan pobre ha nascut" i Cristina Salom: "Quin pesar té el nin que plora".

De 13 a 16 anys. - Isabel Montero: "Lazarillo de Belén". - Inmaculada Llaneras: "Nit d'amor". - Inmaculada Mora: "Sabe Dios en que lugar".

Des dels 17 anys: - Joan Fons: "Navidad en libertad" i Margarita Llitas: "La pagesia canta a Nadal". Es dona la circumstància que tots quants participaren en aquesta categoria, ens diu el jurat, mereixien esser classificats, pel que s'acorda fer-les arribar a tots una sincera i entusiasta nota de felicitació.

CONJUNTS. - Fins a 11 anys. - "Anem a Betlem" "Callau... se despertarà" i "Noltros som pastors".

Fins a 18 anys. - "Un pic en l'any", "Nadal per tots", "El tamborilero", "Blanc Nadal", "Molt prest" i "Jingle Bells".

Sens límit d'edat. - "Nadal d'enguany", "Amics és Nadal" i "En mig d'un rotlo d'àngels".

Res es pot dir, encara, de qui abtindran els premis majors, ja que el jurat, ens diu, tindrà una bona tasca per a decidir-ho. La qualitat de tots els vint-i-quatre seleccionats ha quedat prou demostrada al llarg de les eliminatòries, i segur que hi haurà més de dues sorpreses.

Anit, com dissabte passat, actuarà de presentador en Josep Maria Salom, i, a l'entemig, mentre el jurat decidirà el veredict, hi haurà unes quantes actuacions fora de concurs.

Tot promet, per tant, una nit ben interessant.

HUMOR



PANTALONES



sastreria

Jaime Domenge, 12
MANACOR
Mitjorn, 8. - S'ILLOT

COMO EVITAR

En una campaña masiva de prevención del distribuido miles de folletos en los

LOS datos son inquietantes en USA. Una de cada diez mujeres de este país puede esperar ser objeto de asalto sexual a lo largo de su vida. No importa la edad, la raza o la profesión. La violación se da en cualquier momento y en cualquier lugar.

La razón última de la violación es dominar y humillar a la mujer y no, como muchos creen, la satisfacción netamente sexual de quien lo perpetra.

Los violadores no siempre son extraños. A menudo se trata de conocidos, amigos, vecinos o incluso parientes.

Una mujer que ha sufrido una violación y está casada o tiene relaciones íntimas con un hombre, acaba desintegrando esa relación transcurrido un año desde aquel episodio. Las estadísticas, en tal sentido, arrojan un porcentaje altísimo de desintegración en las relaciones luego de sufrir la experiencia de ser violada.

En casa

Instale buenos cierres en puertas y ventanas.

No dé a entender que vive sola, o que pasa determinadas horas del día completamente sola. Cuando oscurezca corra las cortinas. Si alguien le visita estando sola, haga creer que otra persona está en la casa o va a llegar inmediatamente.

Cuando no esté en casa, deje siempre alguna luz interior encendida durante la noche. No abra la puerta sin cerciorarse antes de quién se trata. Si alguien le pide utilizar su teléfono, ofrezca hacer usted misma la llamada en su nombre, pero no permita que entre un desconocido. No deje nunca la llave del piso debajo del felpudo de la puerta, o en otro lugar supuestamente «seguro». Es mejor dejar la llave en casa de un vecino de confianza. Es importante establecer un contacto con los vecinos y que ellos conozcan sus movimientos siempre que estas personas sean de su confianza.

En la calle

No vaya sola por las calles cuando ha anochecido.

Camine por calles bien iluminadas y no desiertas.

Mire siempre a su alrededor. Haga lo posible por evitar que de pronto alguien la sorprenda.

Si alguien le sigue, gire en redondo y grite ¡fuego! Suele atraer más la atención que ¡socorro! Ha de procurar asustar a su posible agresor, hacerle frente y no huir de él.

Si le sigue un automóvil, cambie de dirección y vaya a zonas concurridas de público. Si es de día, entre en cualquier tienda o edificio público y avise por teléfono a la Policía.

En el coche

Aparque de noche en lugares bien iluminados y preferiblemente en aparcamientos públicos y vigilados. Es preferible aparcar en zona prohibida, pero segura —iluminada y visible—, aunque le denuncien por ello.

Camine hacia el automóvil con la llave a punto, para evitar pérdida de tiempo buscándola en el bolso.

Mire en el interior del coche antes de subir.

Vaya con los seguros de las portezuelas cerrados. De este modo evitará que alguien le asalte en un semáforo.

Lleve siempre gasolina en el depósito que le permita huir en momento de apuro. Si advierte que le siguen, jamás vaya a su casa directamente, o a casa de un amigo. Vaya a la Policía, entre por la parte de urgencias en cualquier hospital o deténgase en una gasolinera si cree que es lugar seguro. Y en momento de verdadera desesperación no olvide que su automóvil tiene claxon: oprímalo como si se tratara de una emergencia.

Si se le estropea el coche en carretera o autopista y se encuentra distante de un punto de asistencia, haga lo posible por llamar la atención de otros conductores. Pida que avisen a la Policía o facilite el número de teléfono de alguien de su confianza para que le echen una mano. En la espera, permanezca con los seguros de las portezuelas cerrados y con las ventanillas también cerradas.

En transportes públicos

Si alguien le molesta en el autobús no pretenda disimular el hecho. Al revés: vocifere y que todos, público y conductor del vehículo, lo adviertan. No baje del autobús mientras el agresor siga allí. Que sea él el primero en abandonarlo. Baje en otra parada distante.

Auto-stop

Infinidad de violaciones se producen en USA como consecuencia del auto-stop. Si lo hace no olvide esto:

Sólo suba en coches con matrimonios de cierta edad o conducidos por mujeres.

Antes de decir el lugar de destino, pregunte al conductor a dónde va. Jamás vaya con alguien que le diga «le llevaré donde usted desee».

Si viaja más de un hombre en el coche, no suba.

Memorice siempre la matrícula del automóvil.

En caso de ataque

Si a pesar de las medidas preventivas

**MARMOLES
ESTEVEZ**



55 20 61

Carretera Conill, s/n.° **Manacor**

UNA VIOLACION

delito, la Universidad de Berkeley, en California, ha que aconseja cómo evitar los asaltos sexuales

se produce un ataque, no se deje dominar por el pánico. El control de sí misma le ayudará a enfrentarse al peligro.

Intente medir los riesgos de la situación lo mejor posible. Y siempre con la mira puesta en el modo de escapar. Resista en la medida en que físicamente pueda hacerlo. Pero si advierte que esa resistencia puede ser peligrosa para su vida, abandónela.

Son aconsejables estos procedimientos extremos:

1. Grite prodigando insultos, lo más obscenos que conozca.
2. Intente escapar o, si no puede lograrlo, intente colocar algún objeto entre el violador y usted.
3. Utilice, si las conoce, técnicas de defensa personal.
4. Utilice técnicas de engaños y promesas de cualquier tipo que puedan facilitar el aplazamiento del ataque.
5. A veces da buen resultado hacer algo sumamente extraño (propio de un ser anormal) o repulsivo para el asaltante.
6. Sométase a la situación, sin dudar, en caso de que tal cosa represente para usted la salida más segura y menos traumática.

Después de la violación

Si ha sido víctima de un ataque sexual, conviene que no olvide dos cosas: que usted no ha sido culpable y que va a recuperarse.

Recuperarse depende de usted misma, de la ayuda que puedan prestarle sus familiares y amigos y, en última instancia, de la colaboración que presta a la Policía para que ésta detenga al autor del delito y lo entregue a manos de la Justicia. De ahí, la importancia que adquiere a los ojos de la víctima el que el violador reciba el castigo que merece. Y por ello mismo, la sociedad debe exigir a las autoridades implicadas (Orden Público, Policía y Justicia) la máxima atención y firmeza en el tratamiento del problema.

La víctima de asalto sexual debe someterse a examen médico completo a fin de que las heridas sean debidamente curadas. Los trámites médicos deben practicarse lo antes posible, ya que el reconocimiento de la víctima a la hora de la denuncia es indispensable.

Acción policial

La primera preocupación de la Policía es la del estado físico y psíquico de la víctima. La segunda será detener al autor del delito, y la tercera acumular las pruebas que garanticen su castigo.

El primer contacto con la Policía es breve: ésta requiere de la víctima un relato elemental de los hechos, la descripción física del asaltante y los indicios de su paradero. Más adelante, la Policía pedirá a la víctima una historia completa que ésta puede dar por escrito o grabada en magnetófono, si ello alivia los trámites. Puede, asimismo, ser acompañada

por un amigo o pariente durante la entrevista con la Policía.

La víctima no debe cambiarse de ropa, lavarse o darse una ducha (o si el hecho ocurrió en casa limpiar y alterar huellas) hasta que el médico y la Policía hayan intervenido. Las víctimas tienen el derecho reconocido por ley de facilitar información a la Policía directa y anónimamente, o bien por medio de un representante legal.

Trauma emocional

La violación es un trauma emocional que hace que la víctima no se sienta normal durante varias semanas. Rechazo de la experiencia (negar que el hecho se haya producido), miedo, depresión y ansiedad son, junto con un sentimiento de frustración y odio, los efectos psíquicos del asalto.

Las víctimas necesitan hablar frecuentemente de su problema y en la medida en que se le atiende decrecerán los sentimientos de ansiedad que le atormentan. En muchos casos se hace necesaria la ayuda psiquiátrica.

En California —termina el folleto, que consta de veinte páginas— está prevista ayuda económica para quienes hayan sufrido delitos sexuales violentos. Esta ayuda cubre los gastos medios hasta 100.000 dólares (700.000 pesetas), la pérdida de ingresos profesionales hasta idéntica suma y de tres mil dólares (210.000 pesetas) en los casos en que se requiere hacer un cursillo de readaptación. Para ello es indispensable que la víctima sea residente en este Estado. La ayuda económica establecida cubre hasta los diez meses luego de la violación.

Ignacio CARRION



MIENTRAS
USTED FELICITA
UNICEF ACTUA



FELICITE
CON TARJETAS

unicef

ASOCIACION UNICEF-ESPAÑA

De venta en las Oficinas de Correos
y en la Delegación UNICEF,
Mauricio Legendre, 36 - Apdo. 12021
MADRID-16

HIPODROMO MANACOR

Hoy Sábado
tarde

TEMPORADA INVIERNO

Carreras de Caballos
al Trote Enganchado



Humor

MAMÁ! QUE ESTE
INVIERNO NO VENGO...
TENGO MUCHO
TRABAJO...
ESTOY EN EL
PARO...



EFE



la joya que ella siempre deseó



Cultureta manacorina

1 A maig de 1907 hi hagué a la nostra població un Congrés Català Balear que aixecà molt de renou per la seva importància no sols a Manacor, sinó a tot el país. De què era aquest Congrés?

- DE LA LLENGUA
- DE L'HORA SANTA
- DE LA FEDERACIO AGRICOLA
- DE MUSICA BARROCA
- DE CANTAIRE

2 Un famós mariné manacorí, que morí de capità a un incendi hagut a Santander, començà la seva carrera a la batalla del Callao, on aconseguí el primer ascens per mèrits de guerra. Que nomia?

- ES CAPITA ANTONI
- JOAN PERE NADAL
- PERE DOMENGE ROSSELLO
- BERNAT MUNTANER FICL
- SEBASTIA BINIMELIS FERRER

3 El 8 de juny de 1913 hi hagué a Manacor un campionat d'Espanya. Però... de què?

- DE BILLAR
- DE CICLISME
- DE LLAURAR DRET
- DE CANT CORAL
- DE BATRE A S'ERA

4 A desembre de 1580 s'acaba la construcció de l'actual presó de Manacor, però no per a presó, sinó... Per què?

- PER CASA DEL POBLE
- PER CONVENT DE FRARES
- PER CORTE DE DRAGONS
- PER CASA DE NOVICIS DELS DOMINICS

5 "Llegó tarde, Katastroff", un llibret de Sebastià Rubí, s'estrenà amb música de...?

- DON ANTONI M. SERVERA

- DON ANTONI NOGUERA
- DON ANDREU PARERA
- DON PERE SANZO

6 El Recor Rubí fundà la "Caja de Ahorros y Monte-Pío de Manacor". Sap a quin any?

- | | |
|--------|--------|
| - 1900 | - 1895 |
| - 1902 | - 1899 |
| - 1896 | - 1913 |
| - 1889 | - 1894 |
| - 1905 | - 1901 |

7 Don Carles Buigas es l'autor de la il·luminació de les Coves del Drac, però el seu pare, Caietà Buigas, ja tengué relació amb la nostra ciutat, a les postrimeries del segle XIX. Què hi feu?

- LA FONT DE LA MORA
- ELS PLANS DEL TREN
- HI CANTAVA OPERA
- COFUNDA LA CAPELLA
- EL PLANS DE L'ESGLÉSIA DE FARTARITX

8 Qui és l'autor del més famós "noticiari" del segle passat, que complen des de l'any 1809 a 1851 i conté curioses dades per a la història de Manacor?

- ANTONI TRUYOLS
- JOAN MASCARO
- GUILLEM LLULL
- SEBASTIA MARIA PASTOR

9 El marquès de Reguer (Jordi de Sansimón i Montaner) fundà la Colonia del Carme -avui Porto Cristo- urbanitzant part de les seves finques "Sa Marineta" i "Es Coll den Ferragut". Sap a quin any es produí aquest fet?

- | | |
|--------|--------|
| - 1888 | - 1883 |
| - 1889 | - 1893 |
| - 1874 | - 1853 |
| - 1875 | - 1867 |

10 A 1950 mor a Madrid D. Pere Nadal i Perelló, manacorí autor d'una novel·la que aconseguí un bon èxit quan la seva publicació, a Felanitx, a 1906. Recorda quin era el seu títol?

- POBRE MUCHACHA
- LA INNOMINADA
- EL PAN DE LOS POBRES
- LOS HOGARES DEL TRABAJO
- CALLANDO A GRITOS

11 Un manacorí fou regent del Regne de Sardenya, nombrament conferit per Carles I. Sap què nomia?

- GUILLEM FALCONER
- ANTONI DE CONIES
- JAUME MONTANYANS
- NICOLAU DE PAX
- JOAN JAUME SOLER

12 Un notari anomenat Bartomeu Llobet fundà la processó del dia de Pasqua. Podria dir a quin any va ésser això?

- | | |
|--------|--------|
| - 1901 | - 1865 |
| - 1890 | - 1653 |
| - 1852 | - 1864 |
| - 1717 | - 1799 |

RESPOSTES

- 12 - A 1653.
 11 - Jaume Montanyans.
 10 - "Los hogares del trabajo"
 9 - A 1888
 8 - Guillem Llull.
 7 - Plans de l'Església Fartarix.
 6 - A 1895
 5 - Antoni Ma. Servera.
 4 - Casa de Novicis.
 3 - De ciclisme.
 2 - Pere Domenge Rosselló.
 1 - De la Federació Agrícola.



LEA

**Perlas
y
Cuevas**



ANUNCIE

en

**PERLAS
Y
CUEVAS**



Suscríbese



**SU
MENSAJE
SIEMPRE
ESTA
VIVO**



55 04 10



PLENO DE LA CONFERENCIA

TARANCON: «EL DIVORCIO,

El pontificado de Juan Pablo II, el problema del paro, la estabilidad de la familia, el aborto y el hecho de las autonomías han sido los principales temas abordados por el cardenal Enrique Tarancón, en su discurso de apertura de la XXXII Asamblea Plenaria de la Conferencia Episcopal Española.

«No creo que nos salgamos de nuestra misión —ha dicho el cardenal Enrique Tarancón— si afirmamos que quizá en un asunto de tanta trascendencia y de consecuencias no fácilmente previsibles, se ha procedido con una rapidez y una alegría que no son la mejor garantía de que va a conseguirse lo que algunos sueñan».

«Si estas autonomías no sirven para que desaparezcan o amengüen al menos las diferencias que existen entre las distintas regiones españolas», ha precisado el cardenal «no se si habrá valido la pena ese esfuerzo».

Respecto a la Iglesia, el cardenal ha advertido del peligro de caer ahora en «los autonomismos religiosos y eclesiales haciendo más difícil la unidad que ya tiene bastantes obstáculos en estos tiempos».

El hecho de que algunas partes «exijan las comunidades cristianas que los obispos sean nativos, tiene sus grandes ventajas, indudablemente, pero puede producir un empobrecimiento que después lamentaríamos».

Advierte igualmente que las conferencias episcopales regionales pueden tener efectos políticos siempre que «no se resquebraje la unidad y la consistencia de la Conferencia y siempre que no desemboquen en un aislamiento».

JUAN PABLO II

«Dios ha concedido a Juan Pablo II —ha afirmado el cardenal Enrique Tarancón— cualidades personales extraordinarias. Y él ha querido utilizarlas para despertar la conciencia de los hombres modernos sobre los grandes principios de la fe y la moral cristianos que pueden llenar ese vacío y pueden ayudar a superar esa angustia ofreciéndoles la seguridad que están necesitando».

«La atracción que la persona del Papa ha ejercido en todas partes y la aceptación que su mensaje —claro, escueto, exigente y lleno de rigor— ha merecido de multitudes copiosísimas, ha hecho caer en la cuenta a todas las personas sensatas —gobernantes y hombres de ciencia, principalmente— que los valores morales proclamados por la Iglesia son indispensables para conseguir un auténtico desarrollo que no se convierta en perjuicio del hombre, sino que sea un medio para que pueda conseguir su perfección».

El cardenal hizo una especial referencia a la convocatoria que Juan Pablo II ha efectuado de los cardenales de todo el mundo para que reflexionasen sobre la Curia Ro-



mana, la cultura moderna y la situación económica del Vaticano. Esta convocatoria «tiene para mí —ha dicho el cardenal— valor de signo para entender a este Papa».

EL PROBLEMA DEL PARO

«El paro —ha explicado— es una plaga de la sociedad actual en todo el Occidente y dentro del problema del paro tiene una singular gravedad y trascendencia el paro juvenil, que frustra muchas vocaciones».

«¿Puede parecer extraño —se pregunta el cardenal— que se multipliquen los atracos, que se acreciente la delincuencia juvenil, que se vaya formando una generación de frustrados que es propicia para todos los excesos?».

Respecto al «subsidio del paro», afirma el cardenal que «puede ser un remedio de emergencia, no es, en cambio, una solución, aunque fuera muy generoso. ¿No habrá llegado —interroga— el momento para que nosotros urjamos a nuestros fieles, y aún a todos los hombres de buena voluntad de España, la práctica de una mayor solidaridad y responsabilidad en la producción y uso de la riqueza?».

«Una sociedad con un porcentaje elevado de parados —ha advertido el cardenal— está abocada a cualquier tragedia».

FAMILIA Y DIVORCIO

«Es deber del Estado y de la Iglesia —ha afirmado el cardenal Tarancón— apoyar la institución familiar y una buena acción de gobierno, y aun una auténtica actividad pastoral, no podrá realizarse nunca descuidando esa institución básica».

«Todos sabemos —ha continuado— que

MAL SOCIAL»

se está proyectando una legislación permisiva en cuanto a la disolución del vínculo matrimonial: La llamada «ley del divorcio», aunque se haga con la revisión de un título del Código Civil.

Ante esta perspectiva, el cardenal ha reafirmado: «Nosotros creemos firmemente que el matrimonio es indisoluble»; «nosotros sabemos que el divorcio es un auténtico mal social y que tiene consecuencias graves aún de orden humano».

En consecuencia, ha subrayado: «No tratamos de imponer a nadie nuestras creencias», pero «tenemos el deber de recordar a todos los valores morales que han de estar en la base de la convivencia humana—familiar y social— y de prevenir a los legisladores sobre su responsabilidad en la defensa de estos valores».

El cardenal agregó: «No tendremos más remedio que hablar en estas circunstancias», aunque «sin inmiscuirnos en tareas y consideraciones propias de los legisladores».

EL ABORTO

El cardenal ha recordado que últimamente «se ha hecho una campaña contra la vida del niño antes de nacer, campaña perfectamente orquestada que plantea un problema gravísimo sobre el cual nuestra postura ha de ser clara y tajante».

«Nosotros sabemos —ha continuado— que la vida es sagrada. Que es igual que sea el primer germen de vida que el último hálito de la misma. Es lo mismo que se trate de una vida embrionaria como de una vida decrepita».

En consecuencia, «la Iglesia apuesta siempre por la vida. Y por la vida de todos, por la vida del feto, por la vida del niño, del joven o del hombre, por la vida del enfermo o del anciano. Y es tan firme nuestro convencimiento en este sentido que nunca se dejará influir la Iglesia por razones humanas que hieren la sensibilidad, pero que no pueden alterar la plenitud de esta verdad».

El cardenal ha concluido afirmando que «el pleno de la Conferencia Episcopal ha sido fuertemente interpelado por esos dos temas que tienen relación con la institución familiar. No tenemos más remedios que responder a ese reto, con humildad y amor, pero tenemos toda claridad y con la suficiente fortaleza para defender derechos sagrados».

LA LIBERTAD DE ENSEÑANZA

«Quizá sea indispensable repetir que nosotros apostamos decididamente —ha dicho el cardenal— por la libertad de enseñanza. Pero por una libertad auténtica y eficaz que permita a los padres el cumplimiento de su deber de educar a sus hijos en conformidad con las propias creencias, pudiendo elegir el centro de enseñanza que les ofrezca las mejores garantías para ello y exigiendo que esos centros mantengan siempre su propia y específica identidad».



ESPERANT

Encara no has florit, enguany, ametler amic;
ametler aspre i sec de la meva vida.
Tant de temps, amic, sense una petita flor,
sense un perfum, un bes, una carícia.
Arbre vell, més que de jorns, de penes,
arbre arrelat dins una terra aixorca;
estèrils branques, ennegrits brancons
on gairebé son impossibles les paraules
de tendresa, de joia o d'innocència.

.....

I és hora, ja, d'una primera flor
temorega i breu com un esguard, o com la veu
que demana perdó per tantes coses...
Fes via a florir, vell ametler,
fes via: quin goig, tu, si la ventada
encara que et deixàs nu altre volta
sebràs de flors tota la teva terra!

M.

AGENCIA INMOBILIARIA
ESTATE AGENCY

ARCAS MARTI



Calle Muntaner, 1, 2. Telef. 55 18 37
(Frente Ayuntamiento)
En Palma C/. Olmos, 8 Tel. 21 78 22

Compra y Venta de Fincas
Rústicas y Urbanas

♦ ♦ ♦ ♦
Permutas ♦ ♦ Traspasos

♦ ♦ ♦ ♦
Préstamos con Garantía Hipotecaria

♦ ♦ ♦ ♦
Cesiones

«Compramos toda clase de Fincas»

En cualquier lugar de Mallorca, disponemos de pisos, apartamentos, chalets, fincas rústicas.

Las más pintorescas y variadas playas, así como pequeñas calas, con un agua limpia y cristalina, que pueden estar a su alcance a pocos metros de su vivienda, apartamento o chalet.

Estamos a su servicio para la compraventa de toda clase de fincas rústicas y urbanas; así como para realización de: permutas, traspasos, cesiones, préstamos con garantía hipotecaria.

Solicite información, gustosamente le atenderemos.

ADMINISTRACION DE FINCAS

Rústicas, Urbanas, Chalets, Apartamentos, Alquileres, etc.

SEGUROS



NADAL

Es Nadal.

El Nadal del vint-i-cinc de desembre de tots els anys.

El Nadal de Pau a la terra als homes de bona voluntat.

Sabeu on són aquests homes? Qui és que sap on n'hi ha qualcú? N'heu vist cap mai? Què vol dir Pau? I bona voluntat?

Ah!

Però no fa res, és Nadal: cada any, el vint-i-cinc de desembre arriba Nadal i és Nadal.

El Nadal del miracle de Déu fet Home, home, per a redimir, morint, després, els altres homes, Homes.

I hi ha que recordar el miracle.

Miracle que, a dir ver, no va servir per a massa cosa... Malgrat tot, s'ha, l'hem, de recordar. Com sia.

Els cristians hem decidit fer memòria amb alulea, molta alulea.

I menjant, menjant a voler: per Nadal tothom s'atapeix, tothom menja com afamagat. Tothom.

Nosaltres, per tant, a ca nostra, no som una excepció:

De bon dematí tota la casa fa olor de frit, de rostit, de brou, de cuina. La cuina s'ensenyoreix de tota la casa i tota la casa fa olor de cuina.

Les dones, la mare, principalment, tenen les galtes vermelles-vermelles i van nites i malsofrides i cansades i criden en lloc de parlar i agrenen plomes i més plomes i malgrat agranar-les totes sempre en tornen sortir, com si els galls i els colomins abans de plomar-los haguessin programat una ibeema, ordenant-li que les seves plomes,

com a revenja per haverlos matat, ho envaïssin tot i les dones, la mare, principalment, agrenen i agrenen i el plomissó se'ls posa per entremig dels cabells i rellamps de plomes, n'estic farta, farta de plomes i de tot, diuen i tornen dir les dones, la mare, principalment, pus, no, s'ha acabat, mai més, l'any que vé ni parlar-ne, ara ja som massa família i les nores arriben tard i no ajuden gens i les filles tenen els infant petits i no estan d'humor, el millor és anar a un hotel, ja n'hi ha prou, tanta feina, tanta feina... Mentre, entre agrenada i agrenada, frigen, bullen, escolen l'oli d'una pella a una altra pella, treuen i afegeixen foc, tasten, tiren un pols de sal o d'espícies, tosseixen, es renten les mans...

Asseguts a taula, la taula que avui han posat les estovalles de fil brodades a mà, els tassons i les copes que només surten a llum un dia així i coneixemant i avui en dia de tassons i copes així de vidre tan fi i que no s'entela gens no en fan, amb un ram de mata dins una olla d'aram netejada amb cendra i llimona i tres àngels de ceràmica recén sortits de la perruqueria, tan ben pentinats van, envoltant un plat de torrons, espipellats dels al. lots, punyeteros, música de fons allà en el "pik-up" de la sala on hi cremen, a la xemeneia, troncs d'ametler corcat, música adient, circumstancial i ambienta, cantant i tornant cantar que ha nascut un minyonet ros i blanquet, ros i blanquet, les llàgrimes a punt de sortir dels llagrimers dels ulls espirejants de tots, la poesia dels menuts disposada a deixar bocabadats avis, pares i tietes que tenen preparats, comptats i separats, els doblers de la propineta extraordinari que és el que esperen els rapsodes alligonats per les monges, la sopa grossa, embafadora, el gall d'indi farcit i amb patató que es desfà dins la boca, l'enciam per a refrescar, l'anfós amb la bocota oberta a més no poder demanant, rostit i tot, aigua, l'aigua salada del mar, de la mar gran on no hi ha nadals i no hi neix, un pic a l'any, cap peixet ros i blanquet-ros i blanquet, el xampany que permeten destapar als infants i el tap bota i pega a la làmpara i trenca un prisma -no fa res! un dia és un dia! és Nadal! molts d'anys!- el cafè fred ja que el munt de plats i olles destorben la mare, Déu meu quina escurada! i s'ha entretengut en servir-lo i un xic de conyac i anissat i dona'm una besada i salut i els nins que no entrin i surtin tant defora que ha plogut i la casa està feta una brutor i au, canvia el disc que el minyonet ros i blanquet-ros i blanquet ja és nat dins l'establia, fill de la Verge Maria, fum fum, fum...

Fum!

ANTONI MUS

ELS MORTS,

Al dia següent se deia l'ofici de mort, o funeral, o conventual, en sufragi de l'ànima del company que mos havia deixat: tothom el feia dir de la millor que poria o un poc més. Enmig de l'església hi posaven "el túmul", artefacte d'un metre i mig o dos d'altari i llargari, i uns quatre palms d'ample, acabant a damunt unpoc més estret i rodó. Estava cobert de tela negra i creuat amb una tela blanca de devers un palms d'ample. Damunt el túmul hi anaven les condecoracions o insignies del difunt, quan qualcún les tengués. Pareix esser que el túmul volia representar al difunt dins la caixa, quan per raons de sanitat, al passat segle, se prohibí entrar els morts dins les esglésies.

Enravoltant el túmul s'hi posaven ses banquetes, una mena de canalobres de fusta, pintades de negre amb



retxes daures, en número de quatre a vint-i-quatre per qualche noble de capalt: les banquetes eren per aguantar ses atxes i el número estava en relació de lo pompós del funeral. Ses atxes o torxes estaven fetes de quatre candeles de devers un dit gros de gruix i d'una braçadellargaria. Quasi totes eren de cera corrent, però pels funerals de primera bona eren de cera nova, de color més groguenc. No hem trobat qui mos donés altre explicació en això d'emprar cera nova que la de voler donar més pompa al funeral, cosa que no mos acaba de convèncer. Al país basc, quan qualcú es mor, avisen a les abelles perquè fassin molta de cera.

Acabat l'ofici sortien els primatxers, amb capa pluvial i bordó; les capes eren negres amb entorxats i rivet daurats; els capellans que també hi havia, amb roquet, isi el funeral era de primera bona, a moltes parroquies anaven amb els oficiants davant cada capella i allà resaven amb mitja cantoria; davant sa de Sant Josep, set parenostres; davant sa de la Mare de Déu, salves; davant sa del Santíssim, s'estació; davant sa del Sant Crist, el "de profundis" i davant ses d'altres sants solien resar tres parenostros i a qualche parroquia com la de Santa Margalida, si el funeral era de "braç major", davant el túmul se resava l'ofici de difunts i

s'acabava aquesta llarga lletania amb el responso cantat sempre davant el túmul, amb la mitat, per banda dels primatxers i capellans amb roquet. Els primatxers solien esse els capellans de la parroquia que tenien bona veu; però de vegades no se tenia a mà capellans detals condicions, i encara que fossin uns sants homes, ses cantories sortien així com sortien.

Després, tothom cansat, els endolats se colocaven en fila (els homes a una part, les dones a l'altra) per rigorós ordre de parentesc, si bé quan el difunt era un amo de possessió o un retgidor, el primer lloc solia esser pel senyo de la possessió o pel batle, i passaven per davant ells, a consolar, els assistents a l'ofici o els que xerrant i fumant havien esperat a les portes de l'església aque hagués arribat aquesta hora. Se deien i repetien les dites de sempre, i les dones més apropades, altre volta plors i crits (1).

CLASSES DE FUNERALS

A Manacor. - Tots els conventuals de primera tenien cera nova; però dins la primera hi havia tres classes:

- Primera de primera: 16 atxes o torxes; 2 triànguls o piràmides amb ciris petis; 6 ciris grossos a l'altar major i dos ciris a cada capella. A tots els capellans i escolans les donaven un ciri de cera nova que se deia sa bolitxada.

Hi havia quatre primatxers i se cantava sa missa de Perossi.

- Primera de segona: 14 atxes i fora ciris a ses capelles. Lo demás igual que l'anterior, meins que sa secuència era cantada a veus, però no sa de Perossi.

- Primera de tercera: 12 atxes; lo demás igual que l'anterior.

En aquests funerals se posava el túmul damunt una tarima de tres a tres palms i mig d'altaria. Els ornaments dels oficiants eren amb galons d'or.

Conventuals de segona. - En aquests no hi havia cera nova, però també tres categories:

- Primera de segona: 12 atxes i 6 ciris a l'altar major.

- Segona de segona: 10 atxes.

- Tercera de segona: 8 atxes. A tots hi havia sa bolitxada i quatre primatxers. Els kiries i secuència, a veus, i lo demás, cant gregorià.

Funerals de tercera o de pagès. - Tres categories:

- Primera de tercera: 10 atxes.

- Segona de tercera: 8 atxes.

- Tercera de tercera: 6 atxes. A tots, tan sols dos primatxers, i tota la cantoria en gregorià.

Funerals de quarta o de partit. - 4 atxes i dos primatxers.

L'any 1942 se cobraven pels conventuals de primera

COSTUMS I RITUS

de primera, mil duros. Els cost estava en relació als capellans que assistien al funeral, i contaven els que estaven presents al cant del kiries.

A Sòller. - Els de primera; 16 atxes voltant el túmul, en banquetes daurades i 6 atxes de cera nova als brendolats; 2 piràmides. Sa creu grossa amb un Crist, quasi de tamany natural, amb un fons de negres cortinatjes amb galons pintats de groc i creus en els cantons. Se cantaven hores abans de l'ofici i la seqüència amb acompanyament d'armònim, si la família ho demanava; dos primatxers i els demés capellans amb roquet. El bordó dels primatxers era daurat del mateix gust de les banquetes.

De segona: 8 atxes; sa creu més petita a l'altar i sense cortinatjes. El bordó dels primatxers, diferent del de primera. Hores cantades abans de l'ofici.

De tercera o general: Sense hores cantades, ni resades. Ofici litúrgic normal i el bordons diferents.

Els ornaments dels oficiants també eren diferents per a cada una de les classes.

A Santa Margalida. - Als funerals de 6 atxes, els oficinats, primatxers i capellans amb roquets, resaven davant vuit capelles; si el funeral era de primera, se resava davant totes les capelles, i si era de braç major, se resava també l'ofici de difunts davant el túmul. En aquests hi havia cera nova.

Al Llibre de Distribucions Parroquials d'aquesta vila s'hi troben les següents partides: per pago de funerals, de 25 pessetes, de 30, de 40, de 45, de 48'50, de 50, de 60, de 80, de 100, de 107'85 i de 118'75 pessetes dels anys 1901 a 1908, que dona el següent estat comparatiu: funerals de pobres, un 4%; funerals corrents, un 50%; funerals de pobres, un 4% i de rics un 6% (2).

Després del funeral, els parents més pròpis i els que havien vingut d'enfora, tornaven a la casa del mort i allà dinaven. El dinar solia esser de lo millor; se matava una porcella o un xot, o aviram a voler, i no solia mancar plat dolç i fruita del temps i vi del bò. (3).

DOL EN EL VESTIR I EN LO SOCIAL

La família del difunt duia dol fort, tant en lo referent en el vestir com en altres aspectes socials de la vida.

En el vestir el dol consistia en enar de negre; els homes amb camisa blanca i ses dones amb uns xals especials de dol (a Manacor els deien "mantos"), això normalment per espai de dos anys pels pares, fills, esposos, i un tercer any de mig dol, o sia amb colors grisos, blancs i negres o morats; un any pels germans i cunyats i mig any pels concos, bloncos o oncles, i tres mesos pels cosins-germans. Una tercera part

del temps dit, se duia mig dol. Per parents de més enfora, se duia una mesada de mig dol. Ses dones que quedaven viudes passats els quarante anys, solien anar de negre ja tota la vida, si no tornaven a casar-se.



Ses cases on hi havia hagut un mort, romanien tancades, finestres i tot, en el temps de dol fort. A llocs, tres mesos; a altres, mig any i a qualche poble i família, un any sencer. Se feia cas omís de qualsevol compromís social, tal com festes, casaments, batejos i enterros. Els homes no solien anar a les tavernes i solsament rebien visites a ca seva.

Hi havia qualcú que, al llarg del dol, feia més d'una visita al cementeri per resar un poc davant sa tomba i deixar-hi, algú dia, una flor. En altre temps no se duien tantes de flors als cementeris.

Assistien els endolats, en dies que s'havien signats, a les misses i oficis que les confradies a les que el mort perteneixia, feien dir, o a altres sufragis que la família costejava, però a cap lloc més. Inclús els diumenges anaven a missa de ben mati i no assistien a l'ofici o missa major.

TOTS SANTS I ELS MORTS

Per la festa de Tots els Sants, dia primer de novembre, se procurava tenir la tomba ben arreglada, i dur-hi força dellums, i més tard flors i corones, perquè el dia següent, és el dels Morts, i allà, al cementeri, s'hi anava a resar i a fer sa visita, cosa adelantada a molts de pobles el dia de Tots Sants horabaixa, doncs se considerava que "entraven els morts" ja que al dia dela festa era feiner. Dins la casa, aquesta mateixa dia, s'encenien llumeneres i animetes, que estaven enceses fins al dia dels Morts a vespre. Aquest dia era dia d'anar a missa i de jubileu, i si bé, com hem dit, era feiner, no s'anava a caçar ni a pescar, costum també observat a Catalunya, segons mos diu En Joan Amades. Eren divertiments exposats, i les ànimes dels morts porien jugar una mala passada als

pescadors o caçadors, per tenir companyia en tornar-s'en; reminiscències de lo que se creia: que els morts, en la seva festa, visitaven ca seva, els seus entorns i el cementeri (4).

Cada dia, davant ses menjades, era costum molt nostre, el resar un parenostre en sufragi dels avantpassats de la família. A Ses Salines, en haver acabat de tot de fer ses matances, el cap de casa se posava dret i resava un parenostre pels avantpassats, i llavors tots els assistents passaven per davant ell, diguent: "que el vos pogueu menjar amb salut" (5).

I RES MES: ACABAM...

Hem contat, de modo breu, les nostres formes d'esser i estar, a les viles, davant els morts, moltes d'elles en decadència quasi total en el nostre temps. Però si les analitzam un poc hi trobam que alguns actes es fan sense una explicació racional, si bé hem de creure que tenen un perfum d'antigor digne de tenir en compte

Al senyalar, com hem senyalat en notes, certes analogies entre les coses nostres i les provinents d'altres pobles i cultures, incluídes les d'habitadors d'altres regions peninsulars espanyoles, no volem, Déu mos ne guard, treurer cap mena de conclusió; però fer-les notar, apuntar-les per ses possibilitats que elles poren significar de probables passades o estades en la nostra illa de gents d'altres i forans indrets, les que mos pogueren deixar part de la seva forma de comportar-se davant el fet que breument hem contat.

L'animisme és gairebé creència universal, però amb manifestes diferències d'interpretació; uns creien que l'ànima era la sombra que el còs projectava; altres, que fogia del còs mentre se dormia i viatjava per molts d'indrets (una explicació dels somnis); per a altres, l'ànima se reflexava dins s'aigua i els miralls... etc. L'ànima, per tots, és cosa immaterial, que uns fixen en el cap, altres al cor i altres a alguns membres diferents del còs. Hem sentit a dir més d'una vegada que als que dormen fort no les han de despertar massa aviat, perquè s'assusten i dura un temps que no saben ni on son ni que les passa (6).

Pels carreranyes de les migracions orientals, gregues, fenícies i més tard romanes, mos pot haver arribat alguna cosa indueïda d'altres, provinent de la mateixa Assia o d'Egipte, sense oblidar influències nòrdiques i galaiques, que, al pareixer, tenen cosa de tipologia cèltica.

ANTONI GALMES RIERA

1. - El plorar, en els humans, és expressió pròpia del dolor, però aquest cridar de les dones, moltes de voltes exigit, que de no fer-se era motiu de comentaris greus és digne de notar. En Lowie, en sa seva "Antropologia Cultural", fa també notar que les dones d'una casa de mort feien gran cridar a Albània i entre els fueguins

d'Austràlia (pàg. 484)

2. - El pagar els sufragis dels morts no és cosa sols dels cristians; els "buines", habitants de l'illa Bouganvill (arxipèlag de Salomón), perquè l'ànima del difunt pugui entrar en el més enllà, tenen que pagar un porc i algunes brases d'enfiloi de monedes, que els parents proporcionen al sacerdot al sol fi de esser cremats.

3. - Es provable que aquest dinar recordi els banquets funerals dels romans, que encara se conserven també al país basc. També trobam que els "madis" o "tribu moru" (Àfrica central) maten un xot per fer un gran dinar en ocasions solemnes, entre les que se contenen aquelles de quan a ca seva tenen un mort.

4. - En Sánchez Camargo mos diu que a Galícia els morts, el dia de la seva festa, van a passar-lo a ca seva, i les preparen els llits perquè puguin descansar, i que hi havia certes parts d'Espanya que, en tal dia, berenaven i sopaven damunt ses tombes.

A Egipte, el dia dels morts, se seguia es costum quasi universal de posar llums encesos a totes ses cases. Se creia que els morts abandonaven llurs tombes i anaven a visitar ses cases respectives, i que els llums que en elles hi havia les ajudaven a trobar el camí. A qualque indret fins i tot les deixen aliments per a menjar. Frazer en la R.D. pàg. 414.

5. - Els indis ianquis i mayas del NO de Mèxic, consideren els morts com a membres permanents de les famílies, i l'oració pels morts té un lloc important en totes les seves cerimònies, entre elles les menjades. En Lowie diu que els homes se poren veure influenciats per precis i ofrenes, i que les cerimònies més complicades corresponen a qualcuna d'aquestes coses.

6. - Els vitians de Matukú no deixen despertar aviat als que dormen, perquè l'ànima tenguí temps de tornar al còs. Frazer, R.D. pàg. 214.

AGENCIA INMOBILIARIA ARCAS MARTI

Calle Muntaner, 1. 2. Telef. 55 18 37
(Frente Ayuntamiento)
En Palma C/. Olmos, 8 Tel. 21 78 22

locales comerciales

EN MANACOR, PORTO CRISTO
Y CALA MILLOR

• • •

DISPONEMOS DE PISOS RECIENTES
CONSTRUIDOS EN MANACOR.



PIZZERIA ITALIANA

ORAZIO

desitja

als seus clients i amics un

Bon Nadal

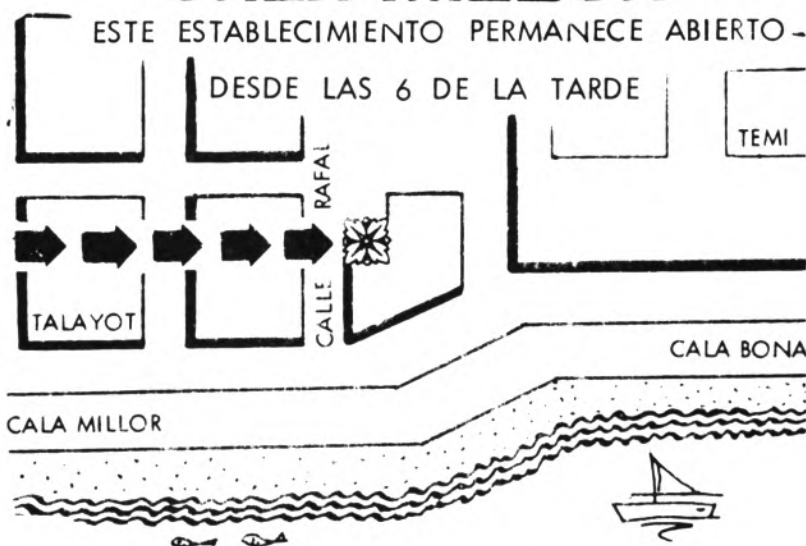
RECUERDE, EN ESTAS FIESTAS, NUESTRAS
SINGULARES ESPECIALIDADES



CALA MILLOR

ESTE ESTABLECIMIENTO PERMANECE ABIERTO -

DESDE LAS 6 DE LA TARDE



56 72 81

EL GANSO, AMIGO DE LOS QUIMICOS

Dos aves dominan la gran cocina navideña en Europa: el ganso y el pavo. Del primero existe una especie silvestre, el "ansar cinereus", ave imponente por su tamaño y de plumaje ceniciento que mora en las regiones norteadas de Europa, pues es animal que prefiere los climas fríos, aunque en invierno emigra hacia las soleadas costas mediterráneas, como hacen los ricos o jubilados escandinavos. El ganso —y por supuesto la oca, que es la hembra del ganso— es ave apreciada desde la Antigüedad, y no sólo como alimento. Ha gozado siempre, en efecto, de un alto prestigio como animal de ejemplar prudencia. Lorenzo Millo transcribe en su libro *Divagaciones sobre gastronomía clásica*, tratado de útil y divertida lectura, las consideraciones que Claudio Eliano, escritor romano en lengua griega, moralizador, estoico y naturalista, escribió acerca de los gansos silvestres. Decía Eliano que estas aves, cuando cruzaban volando por encima de los montes de la cordillera del Tauro, llevaban en el pico una piedra como precaución para no graznar indeliberadamente y, de tal forma, llamar la atención de las águilas que anidaban en aquellas cumbres. Añade Lorenzo Millo que en razón de su prudencia, el rey de Licia, Radamanto, dispuso que en los tribunales de su reino los testigos, en vez de jurar por los dioses, jurasen por las ocas. Y el médico y erudito renacentista, Julio César Escaligero, aun siendo en general bastante fantasma, en ocasiones se mostró algo más sensato y en una de éstas afirmó que los gansos y las ocas demostraban su clarividencia por el hecho, comprobado y cierto, de agachar sus cabezas siempre que pasaban por debajo de un puente, por altos que fueran sus arcos. Saben los gansos distinguir las hierbas salutíferas de las venenosas, y demuestran hacia los seres humanos un evidente cariño, especialmente hacia los sabios y los artistas, y de manera muy particular hacia los químicos, según afirmación tal vez un tanto audaz del ya citado y admirado Lorenzo Millo.

Pero dejando aparte el carácter y la personalidad del ganso, hablemos de sus cualidades gastronómicas, que también fueron justamente valoradas hace muchos siglos. Sin remontarnos a los tiempos más lejanos, recordemos que el asado de ganso y de oca fue un plato fundamental en la gastronomía caballeresca de la Edad Media. Los "rôtisseurs", es decir, los maestros asadores, recibieron también el nombre de "oyers" precisamente porque en el asado de las ocas podían lucir aquellos expertos su más depurada técnica. El asado de oca se ha mantenido hasta nuestros días y es tradicionalmente, como decíamos, un plato navideño en varios países de Europa: Alemania, Holanda, Francia. Los franceses rellenan la oca con castañas y este plato preside el "réveillon" de Navidad y también el de San Silvestre. Nos parece esta preparación de las más succulentas, y sin duda más acertada que el típico asado de oca a la inglesa, cuyo relleno, a base de cebollas y miga de pan, poco añade a esta ave que, según decía el maestro cocinero Charles Gérard, por sí solo es bien poquita cosa...

EL MAJESTUOSO JABALI DEL "QUEEN'S COLLEGE" DE OXFORD

El prestigio del ganso, de todos modos, se ha ido perdiendo en los últimos tiempos, y hoy es el pavo el alimento principal de la comida de Navidad. Incluso en Inglaterra, donde el ganso

MESA EUROPEA

tiene larga tradición —cuéntase que la reina Isabel recibió la noticia de la victoria sobre la Armada Invencible el día de San Miguel, mientras se disponía a sentarse a la mesa para almorzar un gran ganso asado: de ahí viene que este plato presida la comida del día del Arcángel—, el pavo constituye el eje del ágape navideño. Antes de que el pavo llegara de las Indias, en las mesas inglesas el plato fuerte de la Navidad era el jabalí, al que acompañaban aves nobilísimas como el cisne y el pavo real, en la corte y en las grandes mansiones aristocráticas; o el ganso en las casas del honesto pueblo. El jabalí ha desaparecido casi por completo y esta tradición gastronómica ha sido olvidada. Pero no del todo. Muy británicamente, el "Queen's College" de Oxford se mantiene fiel a las glorias del pasado —también a las glorias gastronómicas—, y celebra la Navidad a la antigua usanza. No hemos tenido ocasión de asistir nunca a esta ceremonia y por tanto debemos recurrir a una crónica de Jorge Marín desde Londres. La cabeza de jabalí, coronada y adornada, es llevada en bandeja de plata hacia la mesa presidida por los profesores, mientras los alumnos entonan un villancico de hace más de cuatro siglos cuya letra se refiere al acto. Según una leyenda universitaria, esta ceremonia conmemora la hazaña de un estudiante que mientras se encontraba en el bosque de Shotover y leía tranquilamente a Aristóteles, se vio atacado por un jabalí; con gran presencia de ánimo, el joven se salvó haciéndole tragar el libro de filosofía al feroz animal que al punto pereció, comprensiblemente, por empacho de tanta sabiduría... Si bien el pavo se ha convertido ya en alimento típico de la Navidad inglesa, más clásico es el célebre "Christmas Pudding": noble postre invernal, popularísimo no sólo en Inglaterra sino también en los demás países de estirpe anglosajona. Actualmente, el "Christmas Pudding" se puede adquirir en muchas pastelerías pero los ingleses, tan tradicionales, no han abandonado totalmente la elaboración casera de este típico postre navideño. Se respeta la tradición de que cada miembro de la familia dé un batido a la masa mientras formula un íntimo deseo que, sin duda, se realizará. El postre se suele confeccionar con bastante antelación, de cuatro a seis semanas antes de Navidad. Y cuando llega el día y la hora se sirve, como escribía George Eliot, "envuelto en llamas, como si hubiese sido heroicamente rescatado de ese infierno al que lo habían arrojado los dispépticos puritanos".

EL GRAN RETABLO DE LAS GOLOSINAS NAVIDEÑAS ALEMANAS

En nuestros días, la gastronomía de la Navidad en Alemania presenta una considerable diversidad de menús. En Nochebuena, se tomaban, desde la Edad Media, hasta hace unas décadas, las carpas, pero esta costumbre se mantiene sólo en ciertas regiones del país donde se engordan estos peces navideños desde el 24 de agosto, fiesta de San Bartolomé. Del almuerzo del 25 de diciembre han desaparecido igualmente la liebre asada y el ganso relleno de castañas, manzanas o cebollas, que constituyeron el plato principal de esta comida. Han sido sustituidos por el pavo, el ciervo, el jabalí, o el pollo, aunque el ganso asado continúa siendo el protagonista del menú de Navidad en innumerables hogares alemanes. A la variedad de los platos fuertes corresponde un impresionante retablo de golosinas, postres y pasteles, algunos de ellos de añeja tradición. Ejemplo de estos últimos es el "Lebkuchen", originario

de Silesia donde, según consta en las crónicas, se elaboró por primera vez en el año 1293, concretamente en la ciudad de Schewidnitz. Nuremberg se apropió a finales del siglo XIV de esta receta, y su "Lebkuchen" alcanzó un gran prestigio. Federico III fue un goloso devorador de "Lebkuchen" y se cuenta que en la Navidad de 1487 invitó a cuatro mil niños nurembergenses a su castillo para que saborearan las deliciosas golosinas que, aunque estaban elaboradas en formas distintas, llevaban todas la imperial efigie de Federico. Los "Lebkuchen" actuales tienen forma de estrella, de corazón o de aro, llevan almendras incrustadas, se perfuman con limón y están revestidos de una fina capa de chocolate. Igualmente populares son los "Stollen", especialidad de la ciudad de Dresde donde se elabora este pan dulce con pasas de Corinto; los "Springerle" y los "Aniskuchen", bizcochos y pastelillos aromatizados con anís; los "Mandelbrezeln", típicos dulces a base de almendras, y sobre todo el "Marzipan", que otra cosa no es más que nuestro mazapán.

EL FESTIVAL ESCANDINAVO DE LA GULA, DESDE NOCHEBUENA A SAN CANUTO

En los países escandinavos la Navidad se celebra en la mesa al dar las doce de la Nochebuena. Es la comida más rica y suntuosa de todo el año. A pesar del copioso menú, la fiesta gastronómica navideña no termina la misma Nochebuena. Al día siguiente, se sirve un abundante "buffet" frío, y los días 26 y 27 de diciembre, en los que es costumbre que los amigos se visiten, se continúa comiendo sin parsimonia alguna. Los banquetes con frecuencia se repiten en los siguientes días, puesto que para muchos escandinavos las fiestas de la Navidad no finalizan prácticamente hasta el 7 de enero, festividad de San Canuto... Y desde Nochebuena hasta San Canuto, los países escandinavos celebran un auténtico festival de la gula, en el cual se presentan y se consumen los más diversos alimentos, desde el jamón de Navidad hasta el "porridge", desde las suculentas y jugosas costillas de cerdo asadas y doradas al horno en Noruega hasta el "Lutfisk", especie de bacalao marinado y secado al sol en Suecia.

Pero a nuestro modo de ver la mejor cena de la Nochebuena de Escandinavia es la danesa. Se compone, inevitablemente, de un ganso relleno, lombarda, patatas cocidas y envueltas con una capa de caramelo, y una compota de arándanos. El ganso se rellena con manzanas y ciruelas y se asa lentamente, de tal forma que su carne vaya impregnándose del aroma de estas frutas, y luego se sirve acompañado de manzanas cortadas por la mitad y coronadas con pequeñas ciruelas bañadas en Oporto o con gelatina de grosella. Culmina la cena navideña con un "arroz de almendras", especie de "pudding" de arroz recubierto de crema de leche montada y almendra picada, y perfumado con una salsa de cerezas o con un jarabe de esta misma fruta.

FRANCIA: OSTRAS, PAVO Y "BUCHE"

Ya hemos dicho que el plato fuerte de la Navidad en Francia es el pavo relleno de castañas. El menú clásico se inicia con las ostras, molusco que en Francia, como es bien sabido, goza de altísimo prestigio. Baste recordar los versos de un poeta olvidado, el académico Arnaud, alegres y maliciosos:

DE LA NAVIDAD A LOS

*Avec les huitres
On est mieux qu'avec des savants
Sans doute on lit moins les chapitres:
Mais on ne perd jamais son temps
Avec des huitres...*

(Digamos de paso que los invitados de Arnaud a la comida que le sugirió estas poéticas reflexiones, se llamaban Diderot y Voltaire...)

Francia presenta un típico dulce que figura, de una manera general, en los menús navideños: la célebre "bûche de Noël". En principio la "bûche" navideña era un tronco enorme que ardía en las chimeneas de las casas campesinas durante toda la noche de Navidad, solícitamente atizado por los reunidos alrededor de la mesa de Nochebuena y tradicionalmente bañado con las bebidas típicas de cada región. Por analogía, los reposteros franceses crearon un dulce elaborado con fondo de genovesa fina que se rellena con diversas cremas, casi siempre con crema de mantequilla, y al cual se da la forma de un tronco cuya corteza está representada por una crema de chocolate o café, acanalada.

EL "ZAMPONE", JOYA DE LA MEJOR CHARCUTERIA ITALIANA

Italia no tiene una gastronomía navideña de carácter nacional. Cada región, cada comarca y hasta cada pueblo posee unos platos peculiares con los que se componen los menús de Nochebuena y de Navidad. En cierta ocasión pedimos a Luigi Carnacina, el venerable gran maestro de los gastrónomos italianos, que nos resumiera la gastronomía navideña italiana. Nos contestó que era tarea imposible para él, a pesar de que llevaba treinta años intentando reunir la documentación necesaria para escribir un libro sobre el tema. Carnacina ha cumplido los ochenta y siete años. Pero todavía no ha podido escribir el libro acerca de la Navidad en las mesas de Italia. Posiblemente el gran maestro de gastrónomos no ha reunido aún todos los datos y noticias para su obra. No vamos pues a intentar aquí, en el breve espacio de un simple reportaje, la recopilación de tan compleja y amplia materia. Digamos solamente que en un menú navideño italiano no debería faltar el "zampone", gloria más que legítima de la región de Emilia cuya capital, Bolonia, es, de todas las ciudades italianas posiblemente la de mayor volumen gastronómico. Llamada, por razones tan obvias como nobles, "La Grassa", Bolonia conserva una cocina autóctona en el respeto por las grandes tradiciones. El apelativo de "La Grassa" viene de antiguo: ya en la obra francesa del siglo XII, *Roman du Compte de Poitiers*, se habla de una doncella que, entre treinta, fue considerada la más bella "dame de Bologne", "la Crasse". En la comarca de Bolonia triunfan los mejores embutidos y la más suculenta charcutería de Italia, de las que el "zampone" es, sin duda, la joya más valiosa. En realidad, el "zampone" no es de la misma Bolonia: se inventó en la vecina ciudad de Módena. Hay quien dice que apareció hacia la mitad del siglo XVIII, y que lo imaginó un célebre charcutero llamado Giuseppe Bellantini. Pero la verdad es que en Bolonia tiene el "zampone" su más perfecta elaboración. La palabra es un aumentativo de "zampa", que quiere decir pata, y viene del envoltorio de este embutido: es decir, "zampone" es la pata delantera del cerdo, que se rellena hasta la pezuña con carne del mismo animal, picada y cocida con abundante pimienta y otras especias

según fórmulas y combinaciones que constituyen el secreto y, en cierto modo, la "marca" de cada charcutero boloñés. Este embutido adquiere su perfección cocido y acompañado de lentejas estofadas: es el gran plato invernal de Italia y uno de los alimentos navideños del país. La otra gran especialidad para estas fechas, que sin ser un dulce totalmente nacional es uno de los más populares en todo el país, es el "panettone".

TRESCIENTOS MILLONES DE "PANETTONE" EN UN MES

Sobre el "panettone" existe una repetida leyenda. Vivía en Milán, a mediados del siglo XIV, un panadero llamado Tonio, cuya única riqueza era su hija Adalgisa, de extraordinaria belleza. Un joven de buena familia, Ughetto della Tela, se enamoró de la muchacha, pero sus padres se opusieron rotundamente al enlace del vástago con la hija de un pobre panadero. Ughetto decidió asociarse con su futuro suegro, aportó un considerable capital al modesto negocio de Tonio y adquirió las materias necesarias para elaborar los tradicionales pasteles de las fiestas navideñas. Además, el joven enamorado sugirió al panadero una fórmula para mejorar aquellos dulces: añadirles pasas y frutas confitadas. Así nació el "panettone". Y, por supuesto, la panadería de Tonio, en el milanés Borgo delle Grazie, se convirtió en un próspero negocio, y Adalgisa en un muy buen partido. La joven heredera de Tonio y el vástago de la opulenta familia lombarda contrajeron, al fin, matrimonio. La elaboración del "panettone", transcurridos cientos de años, se ha transformado en una floreciente industria. Las dos mayores fábricas de "panettone" de Milán han vendido el año pasado, sólo en el mes de diciembre, casi trescientos millones de unidades de este dulce, el dulce más navideño de Italia.

L B

Attention - Pour faire un bon mariage, comparez les uns avec les autres avant de vous décider. (L'Espresso)

Opinion - La opinion de un hombre es una timpa que le da un hombre, pero la timpa no se mueve. (Hobbes)

Intuition femenina - Instintu que a una mujer le dice que tiene razón, la tenga o no la tenga. (Good House Keeping)

JOVENT
JOVENT
JOVENT
blue jeans

ASOCIACION DE VECINOS DE PORTO-CRISTO

Se convoca a los señores asociados de la Asociación de Vecinos de Porto-Cristo, el próximo día 21 del presente mes de Diciembre, a las

21,30 horas, en primera convocatoria, y el siguiente día, 22 de Diciembre, a la misma hora, en segunda convocatoria, a la Asamblea General Ordinaria de la Asociación, que tendrá lugar en el local "Escuela de Porto-Cristo", con arreglo al siguiente orden del día:

1o.- Renovación del cargo de Presidente y otros miembros de la Junta con cargo de vocal.

2o.- Examen y aprobación de las cuentas de la Asociación y gestiones llevadas a cabo.

3o.- Otros temas o asuntos que se planteen.

4o.- Ruegos y preguntas. Porto-Cristo a 5 de Diciembre de 1979.

LA JUNTA DIRECTIVA

EMPIEZA A AMANECER ?

Los recientes sucesos acaecidos en Córdoba y Sevilla, con ocasión de la jornada de afirmación autonómica, evidencian que, después de todo, uno no puede hacerse demasiadas ilusiones; y es una lástima, porque quince días antes, en la capital, hubo mucha más suerte.

Este año en Madrid, en la concentración del 20-IV (ó el 18-IV) en la Plaza de Oriente, acudieron más personas que otras veces. Por lo visto, la manifestación en recuerdo de Franco, en la fecha del día de su muerte, fue multitudinaria. Como en otras ocasiones, los periódicos recogieron la noticia e hicieron comentarios; sin embargo, el hecho que más atrajo mi atención, el detalle que más me interesó, fue, según dijo la prensa, que "los actos se desarrollaron en perfecto orden y sin ningún incidente". Formidable. Significa ello qué por fin han aceptado el juego democrático y quieren participar en él? SIN NINGUN INCIDENTE! Pero si precisamente era eso lo que intentábamos hacerles comprender. En una democracia se habla, se discute, se hace propaganda, se razona, se dialoga, pero hay que procurar no liarse a trastazos. Las personas seguras de sí mismas, las que tienen fe en sus ideas, aceptan el diálogo. Sólo los que, consciente o inconscientemente, dudan de la autenticidad de sus aspiraciones, tiene prisa por arreglarlo todo a la fuerza. SIN NINGUN INCIDENTE, qué bien!

Muchísimos españoles debieron contemplar con alivio como las navajas, cadenas, barras de hierro y porras eran sustituidas por discursos, micrófonos y canciones. Olé por los franquistas! Así se hace. Tal vez de esta forma conseguirán muchos más adeptos. Por lo menos, de un año para otro ha aumentado el número de manifestantes. Adelante pues y a perseverar en esta nueva estrategia, a ver si en las próximas elecciones se consiguen dos diputados en vez de uno sólo. Y quien sabe, si de cada año va más gente a la concentración, acaso lleguen a reunirse veinte millones de personas en la Plaza. Entonces sería muy fácil obtener la mayoría absoluta en el Parlamento y convertirse en Gobierno. Así de sencillo. Volveríamos a ser la reserva espiritual de Europa, a ser una unidad de destino en lo universal, sin un tiro, sin un rasguño... y así, ya no habría necesidad de concentrarse cada año a protestar en la Plaza de Oriente.

GABRIEL FUSTER BERNAT

I LES AIXETES NO ROIEN

Ja som altre volta a cap d'any i ses aixetes no roien. Qualcú fins i tot diu que si arriben a roiar, no serà per ara. Sembla que les canonades que portan l'aigua pateixen de pròstata i tenen certa dificultat en orinar dolçament. Tot son premudes, i, així i tot, sols fan quatre gotetes.

I el meu amic Xisco encara hi afegeix:

- "I si pixen... pixen tort".

A l'Ajuntament, que no vol saber de "Tort" per les façanes de les escoles, aquest quefer de les aigues sempre li es anat tort.

"En Panocha", que és un gran home, digué: "A l'Ajuntament li cau tort lo de "Tort"... el volen Ballester". Es així que ni En Moisee Dayan hi té res a fer per a Manacor.

Però tots confiam que l'assunte de les aigues qualche dia s'adreserà. I perquè hi ha bones intencions, veim, ençà i enllà, fer forats als carrers del poble, cercant les buranyes. El consol, emperò, és que diven que aquests remendos no els tendrem que pagar nosaltres.

El fet trist, i vergonyós, és que la cosa allarga massa.

Madò Pixedis Bladera, quan feu obra a casa seva ara fa dos anys, per esser perseguida de romàtic a l'espalló i no poder trure aigua de la cisterna estirant a la corriola, va posar aixetes en el rentador i per altres bandes, perquè confiava que pagant tot el que li mandà l'Ajuntament, dins poc temps tendria el servei al seu abast. A Madò Pixedis Bladera, ara, li succeïx cosa parescuda a un senyor d'aquí que abans de cercar l'aigua, es a dir, fer el pou a un lloquet que tenia, va fer primer el safareig i les canals per a regar el cocó de terra bona que tenia no lluny de la casa, i com que després no va trobar aigua, te el safareig sense estrenar.

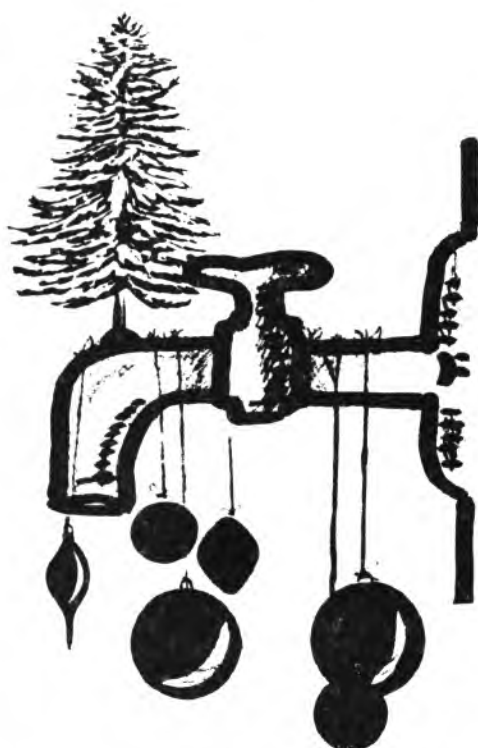
Això és el què passa als confiats!

I, així com Madò Pixedis Bladera, hi ha molta gent que confia en les paraules del batle, que sovint-sovint ens dona coratge, perllongant l'anollada de dada en dada.

Madò Pixedis Bladera està niela. Ha pagat per tenir aigua a voler, i, confiada, cada matí obri l'aixeta per comprovar si s'ha produït el miracle, i veu que encara no raja, amb una ploma de gallina unta la ditxosa aixeta, i qualche pic, tot enrabiada, diu:

- "Si què ho vaig esser bleda, de pagar quan m'ho digueren!"

Resulta que Madò Pixedis Bladera no sap que a l'Ajuntament tots van quantre tots, i que no es posen d'acord per a administrar la cosa, és a dir, si ho tenen que donar a subhasta o si ho tenen que dur pel seu compte.



Madò Bladera podria dir que els de l'Ajuntament són uns embadalits i fetjuts, però no ho diu, sinó que, bona dona com és, es dona fregues a l'espalló i treu, dia sí i altre també, aigua de la cisterna, i com a bona cristiana, exclama:

- "Déu no deu voler que tenguem aigua a les aixetes!"

Esperem que l'any qui ve, tal dia com avui, poguem fer roiar les aixetes un dia sencer.

LLORENÇ FEMENIES

Sastreria - Confección

auran

Avda. del 4 Septiembre 19 • Tel. 55 01 75

Manacor

PROBLEMAS DEL MOMENTO

Sería muy triste, tal vez insensato y sin duda síntoma de desaliento manifestar que parece que se va perdiendo, y más concretamente en nuestro entorno, la fe en aquellos ayuntamientos democráticos nacidos de la esperanza y la ilusión, el deseo y la necesidad de algo nuevo y cambiante.

Sería muy triste, evidentemente, y por ello queremos evitar que acudan a nuestras mentes tales pensamientos. Es cierto: no hemos perdido ni la fe ni la esperanza en los ayuntamientos democráticos; pero es cierto también que las vamos perdiendo día a día en los hombres -salvo excepciones como sucede siempre- que ocupan los escaños municipales. Y esto es así, ni más ni menos, porque ellos, tan solo ellos, se empeñan en que no sea de otra manera.

Desde luego que no creemos se deba o se pueda tachar a ningún concejal de inepto o imputarle mala voluntad. No, no, de eso nada. Pero algo sucede, algo que no debiera ocurrir y que hace que el ambiente político, a niveles locales, se vaya desangelando, hasta el punto nada alegre, pero muy sintomático, de la indiferencia.

Son demasiadas escenas, demasiadas comedias sin actores de talla. Son argumentos nimios, de hortera y escándalo, de personalismos sin gracia. Comedias de niños, de aficionados... Sólo que las paga el pueblo; y el pueblo, que nos dice, no está para gastos superfluos

(como la compra de libros para estudiantes en potencia) pues debe llenar sus arcas para que estos asuntos de interés comunitario (sí, sí, comunitario, no personal) que tanto se eternizan, hallen solución cuando accedan otros hombres que entiendan con precisión el término comunidad.

Y en eso estamos; es la espera.

AMED

PANTALONES

sastreria

LLULL

JAIME DOMENGE, 12
MANACOR

MITJORN, 8 S'ILLOT

BAR RESTAURANTE S'ERA DE PULA



CARRETERA SON SERVERA A CAPDEPERA
KILOMETRO 3 TELEFONO 56.79.40

RECUERDE NUESTRA
CENA DE NOCHEVIEJA

Feliz Navidad

La Caixa da música.



Miguel Bosé, Pau Casals, Camilo Sesto, Rocío Durcal, Boney M, Angela Carrasco y todos los Superéxitos del 79.



Miguel Bosé,

Los últimos éxitos de Miguel Bosé en un LP donde no hemos olvidado nada de lo que te gusta.

Pau Casals,

Cal conèixer Pau Casals com a director d'orquestra. Aquesta és una memorable gravació on el mestre va abocar tota la seva inspiració i tota la seva sensibilitat.

Superéxitos

Los cantantes españoles e internacionales más famosos del 79, interpretan las canciones que más éxito han tenido a lo largo del año.



**Del 15 al 24
de Diciembre.**



CAJA DE PENSIONES
"la Caixa"



La vida y yo

No me preocupa en absoluto la opinión que las generaciones futuras puedan tener un día de mí. Lo que realmente me interesa es disponer hoy de la libertad suficiente para darde a la expresión humana un grado de luminosidad que nos haga grata la vida. Como sólo me considero responsable ante mí mismo, trabajo exclusivamente en función de mis propios criterios.

En mi opinión, la búsqueda no significa nada en pintura. Lo importante es el hallazgo. El que encuentra algo, sin que importe qué pueda ser, despierta nuestra curiosidad, cuando no nuestra admiración. Pinto únicamente para mostrar lo que he hallado, y no lo que estoy buscando.

Todos sabemos que el arte no es verdad, que es sólo una mentira que nos hace darnos cuenta de la verdad. La naturaleza y el arte son cosas diferentes. Nos valemos del arte para expresar nuestro concepto de la naturaleza. El arte ha sido siempre arte y no naturaleza.

Mi casa es para mí un instrumento de trabajo más que un lugar para descansar; todas y cada una de sus habitaciones son mi estudio y mi taller.

El tiempo no constituye para mí un problema, porque siempre me lo he representado como un cuadro aparentemente infinito, lleno de nuevas perspectivas.

Según algunos, las matemáticas, la trigonometría, la música y otras muchas cosas han estado relacionadas con el cubismo. Todo eso es pura literatura, por no decir pura simpleza... Cuando creamos el cubismo tan sólo deseábamos expresar lo que llevábamos dentro. Ninguno de nosotros organizó un plan de actuación.

Sin dificultades que superar, sin problemas que resolver y sin misterios en los que penetrar, nada me interesaría.

Trabajo exclusivamente para mí, sin buscar aplausos ni conceder importancia a las modas. Soy eminentemente curioso. Mi curiosidad supera la de cualquier otra persona. Me intereso por todo, incluso por las cosas que escapan a los límites habituales de la curiosidad.

Cuando pinto, me aíso totalmente, porque la verdad sólo puede encontrarse en el silencio.

En cerámica, el artista puede expresar su personalidad creadora con sólo unos cuantos brochazos llenos de espontaneidad. Mi cerámica es el medio de expresión de un anciano que vuelve a estar enamorado del mundo; de un hombre cuya vida parece inextinguible. Todo lo que toco cobra nueva vida y expresa algún aspecto de mi drama interno.

En varias ocasiones me he puesto a prueba recreando obras maestras del pasado con mi propio estilo.

En mi arte ha habido una cierta alternancia entre momentos de tensión emocional y otros de relajamiento y meditación. Por otra parte, trabajo con frecuencia en varios estilos al mismo tiempo.

Siempre he visto a los niños como una raza aparte. Su gracia, su encanto y su viveza, personificadas en mis hijas Claude y Paloma, me han inspirado muy a menudo.

Las situaciones dramáticas, que brotan de la propia vida, y la meditación serena sobre el pasado clásico han influido mucho en mi arte. Mis pinturas muestran al hombre divorciado de la naturaleza y la civilización, a merced de fuerzas sombrías y misteriosas.

Para mí no hay pasado ni futuro en el arte. Si una obra de arte no puede vivir siempre en el presente, no es tal obra de arte. El arte de los griegos, de los egipcios y de otros grandes artistas no es arte del pasado; antes al contrario, creo que hoy tiene más actualidad que nunca.

El objetivo de mi arte no es otro que el de tratar de reconstruir la realidad. Mi trabajo expresa las preocupaciones del hombre moderno con un lenguaje nuevo y vital. Me gusta dramatizar el juego de las zonas luminosas con las oscuras, tanto por razones de unidad decorativa como por realzar el aspecto fantasmal de los objetos que pinto.

El arte no evoluciona por sí mismo. Son los hombres los que cambian, y con ellos sus modos de expresión. Aunque bien es verdad que estos cambios no se producen siempre para bien.

Estoy destinado a seguir trabajando sin descanso. Soy todo acción y, a veces, me siento incluso arrastrado por una especie de furia creadora. Las ideas se suceden unas a otras en mi mente en proporción al número de sensaciones que recibo. Por esta razón se pueden encontrar en mi arte la belleza y la fealdad, el realismo y la abstracción, la acción y la reacción.

Conforme envejezco me hago más impaciente y soy más enérgico. La aventura es mi razón de ser. En lugar de evitar los riesgos, los busco.

El cubismo no es diferente de cualquier otra escuela de pintura, porque todas las escuelas tienen unos principios básicos comunes. El hecho de que durante mucho tiempo no se haya comprendido el cubismo y que, incluso en la actualidad, haya personas a las que no les diga nada, significa bien poco. Lo cierto es que mis pinturas han marcado un hito en la historia del arte contemporáneo. Tuve que arriesgarlo todo por ellas y, sin desearlo, me he visto aclamado como el fundador de una nueva escuela de pintura: el cubismo.

He pintado muchos cuadros para expresar mi protesta contra la guerra y la violencia. Espero que mi arte pueda contribuir a la causa de la paz.

PICASSO

LA PELICULA GALARDONADA CON LOS



3 «OSCAR» 1979

Jane Fonda
Jon Voight

y mejor guión original

CINE GOYA

DIAS 1 y 2
DE ENERO



Una Produccion Jerome Hellman Un film de Hal Ashby

*Jane Fonda
Jon Voight Bruce Dern*

El Regreso



United Artists

Guion de Waldo Salt, Robert C. Jones argumento de Nancy Dowd
Director de fotografia Haskell Wexler Productor Asociado Bruce Gilbert
Productor Jerome Hellman Director Hal Ashby

Bones festes

**JOVENT
JOVENT
JOVENT**

blue jeans



**Molduras
LLULL**

LAMINAS NACIONALES Y EXTRANJERAS
GRABADOS
PINTURAS OLEO
BARNICES
MARCOS
PINCELES Y TODO PARA EL ARTISTA

*Desea a sus clientes y amigos
felices fiestas de Navidad*



Juan Segura, 4
Teléfono 55 28 71
MANACOR

**RESTAURANTE
PERELLO**

*Felices fiestas de
Navidad*

Teléfonos:
57 00 92
57 00 04



PORTO CRISTO

SOCIEDAD

BODA RODRIGUEZ - RIGO. - En el santuario de San Salvador de Felanitx, el sábado 8 de diciembre contrajeron matrimonio canónico nuestros amigos José Luis Rodríguez Hernández y la señorita María Magdalena Rigo Bordoy. Bendijo la unión el Rdo. Mateo Galmés, párroco de los Dolores.

Firmaron el acta, como testigos, Julio Rodríguez, Jorge Benavente, Pablo Luis Rodríguez, Gregorio Rodríguez y Juan Benavente, y las señoritas Petra Sitges, Lucía Rodríguez, Mary Martínez, Angela Sáez y Rosa Rodríguez.

Finalizada la ceremonia religiosa, los novios y sus padres obsequiaron a familiares y amistades con una cena servida en "Los Almendros".

Nuestros votos por los recién casados.

BODA LLINAS - VIVES. - En el Juzgado de Paz de Son Servera, contrajeron matrimonio el pasado 4 de diciembre nuestros amigos Antoni Llinás Martí y la señorita Ana Mari Vives, a los que deseamos toda suerte de felicidades en su nuevo estado.

Defunciones

CATALINA FULLANA JUAN, VDA. DE RIERA, falleció a los 80 años, el 7 de diciembre. En paz descanse el alma bondadosa de la finada, y vaya para su hijo Antonio; hija política, Ana Piña Aguiló, hermana, Juana; hermana política, Magdalena, sobrinos y otros parientes, nuestro sincero conduelo.

MIGUEL PASCUAL PASCUAL falleció a los 76 años, el 28 del pasado noviembre. Nos unimos al dolor de sus deudos; Antonia Febrer, esposa; Miguel, Rafael y Juana, hijos; Francisca Galmés, hija política; hermanas, nietos y ahijada.

JUAN MOREY SAGRERA murió el 5 de este mes a los 77 años, en el Centro Asistencial. Descanse en paz.

JOSEFA MURCIA GARCIA acabó sus días el 3 de diciembre, en Porto Cristo, a los 57 años. Reciban nuestro pésame su esposo, Sebastián Avellá; hija, Margarita; madre política, Margarita Morey;

hermana, Paquita; hermana política, Carmen Avellá; ahijadas, Jerónima Muntaner y Aixa Ben Aldahll y demás parientes.

ANGELA SANTANDREU BALLESTER falleció el 28 del mes pasado, a los 67 años. Nuestro conduelo a su esposo, Joaquín Martínez; hijo, Joaquín y otros allegados.

CATALINA FEMENIAS LLULL murió a los 81 años en 30 de noviembre. Reciban sus hijos, Juan, Miguel Jaime, Catalina y Martín Martí; hijos políticos, nietos y otros parientes, nuestro sentimiento.

JUANA ROSSELLO MARTI falleció el 10 de este diciembre, a los 73 años. En paz descanse. Vaya para su esposo, Melchor Andreu; hijos, Francisca, Melchor, Juan, Bernardo y Juana; hijos políticos, nietos y demás deudos, nuestro sentido pésame.

SON MACIA

SON MACIA (Corresponsalía) - En fecha reciente la Cooperativa Agropecuaria se Mallorca convocó una reunión de socios en Son Macià, desplazándose a esta varios miembros de la directiva, entre ellos el señor presidente. El motivo era hacer efectiva la liquidación correspondiente a varios socios que habían solicitado baja, entre ellos algunos para afiliarse a la Cooperativa "Simó Tort".

El presidente de la Cooperativa Agropecuaria hizo un breve parlamento sobre el cooperativismo y acto seguido se pasó a liquidar la situación económica de los que quisieron hacer firme su baja, aunque es de destacar que de los que la habían pedido, algunos decidieron anular su petición y continuar. Además, en dicha reunión se afiliaron a la Agropecuaria nuevos socios, ya que esta continua sus actividades en Son Macià, abriendo un nuevo almacén para el servicio de sus asociados.

Nuestra enhorabuena a todos los productores y en especial a nuestro paisano Antonio Sureda Llinàs por haber sido elegido su primer presidente.

GUILLERMO FONT

FUNERARIA "SA MOLADORA"

SERVICIOS PARTICULARES

SERVICIO DE CONDUCCION PROPIO

Dr. Fleming, 1 y Paseo Ferrocarril, 14 - Tel: 55 18 84 - MANACOR



NOTICIAS

ENTREGA DE PREMIOS. - El jueves 13, en la Casa Consistorial, y en acto presidido por el alcalde se entregaron los premios del concurso escolar de divulgación arqueológica. Desde noviembre del 78 a abril del 79, un total de 2.139 alumnos de EGB visitaron el museo, realizando un total de unos mil cuatrocientos trabajos (redacción, modelado y dibujo), de entre los cuales un jurado decidirá los galardones.

SEMI-MARATON LA SALLE. - Gabriel Coll, del C.A. Mediterráneo, fue campeón absoluto del Semi Maraton organizado por La Salle el pasado día 9.

MANOLO ESCOBAR EN LA SALA. - El popular Manolo Escobar actuará el próximo viernes en la Sala Imperial, en funciones de tarde y noche y al

frente de su espectáculo, en el que intervienen el Trío Acapulco, Maruja Lozano, La orquesta Solera y entre otros, Manolito Díaz.

COLEGIO "SIMO BALLESTER". - Ha quedado zanjada la cuestión del nombre del colegio de EGB de la avenida Salvador Juan. El pleno municipal del pasado día 5 acordó darle el nombre de "Simó Ballester", atendiendo a la petición emanada del mismo centro docente.

LIBRO DE FRANCISCO RAMIS. - Acaban de llegar los primeros ejemplares del libro del Mtro. Ramis Grimalt, "Cent villancets - cien villancicos - inèdits dels concursos de Porto Cristo, Mallorca" editado por E. Climent (Barcelona), con la ayuda económica de "Sa Nostra" y prólogo de Perico Pomar. Se trata de una edición muy sugestiva, en la que se insertan noventa y tres villancicos de Ramis, y otros del Mtro. Vadell, Juan Coll, Margot Fuster, Miquel Manresa ("Perloia"), Gaspar Fuster, Luis Massanet y Josep Tosar.



RESTAURANTE SES PALMERES

CALA MILLOR

Dirección: SION D'ES PI

Bon Nadal i Felix Any Nou

Acabado el periodo de vacaciones volvemos a abrir nuestras puertas, esperándoos con nuestras primerísimas especialidades.



HOY ES NOTICIA

LA POLICIA NACIONAL SEGUIRA EN MANACOR

Se ha confirmado la noticia de la que Comisaría de Policía Nacional de nuestra ciudad no va a ser desmantelada; que la Policía Nacional seguirá en Manacor y su zona costera, con todos sus actuales efectivos y a plena dedicación. La noticia, no precisa decirlo, fue recibida con satisfacción en todos los medios responsables de Manacor, Porto Cristo, Calas, Son Macià y demás lugares donde tan buenos servicios está prestando dicho Cuerpo.

Ignoramos las motivaciones de la contraorden de partida de los P. N. pero quizá haya influido en ello el parecer unánime de Manacor, que se volcó en cartas y peticiones a la superioridad para que la disposición fuera reconsiderada. Si es así, hay que agradecer sinceramente a los altos mandos de Policía Nacional la atención tenida para con todos nosotros, y agradecerse sincera y entusiásticamente.

LEA

"Perlas y Cuevas"

**LLEGAN...
IMPLACABLES, RASTRERAS, HAMBRIENTAS, VENGATIVAS...**

¡¡¡CIENTOS DE MILES DE TARANTULAS!!!

**UN SINISTRO EJERCITO QUE SE
ARRASTRA SILENCIOSO,
INCONTENIBLE!**



United Artists

TARANTULA

Un film de JOHN (BUD) CARDOS

(KINGDOM OF THE SPIDERS)

**OCHO OJOS... OCHO PATAS... Y LOS DOS COLMILLOS
MAS MORTIFEROS QUE ESGRIME SER VIVIENTE**

¡¡¡LA INVASION DE LAS ARAÑAS!!!

¡EL "SUSPENSE" Y EL TERROR LLEGAN AL GRADO MAXIMO!

CINE GOYA

Navidad



RISAS Y CARCAJADAS PARA TODA LA FAMILIA

TORREBRUNO



**ROCKY
CARAMBOLA**

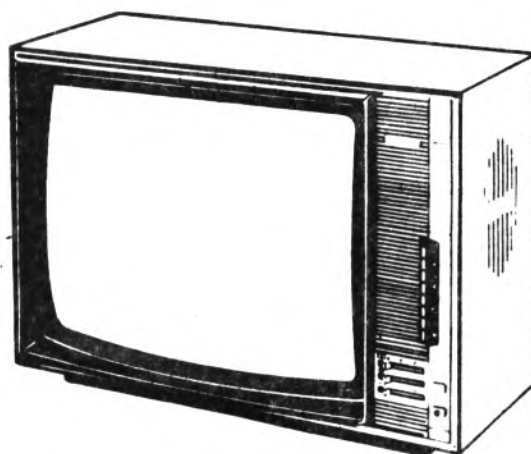
SUPER OFERTA DE



**comercial
ANTONIO
BUADES
FERRER, S.A.**

**T.V. Color
SANYO
26"**

**MOD. C.T.R. 8203
Mueble madera**



**En
inmejorables condiciones**

Esperamos su visita:



**comercial
ANTONIO
BUADES
FERRER, S.A.**

MANACOR

C/. Artá, 83-A Telf. 55 03 17

EL GRAN ACONTECIMIENTO

Podrá el Concorde evadir los proyectiles electrónicos?



ALAIN DELON · SUSAN BLAKELY · ROBERT WAGNER · SYLVIA KRISTEL · *Asesorado por* EDDIE ALBERT · BIBI ANDERSSON · CHARO · SYBIL DANNING
JOHN DAVIDSON · MONICA LEWIS · ANDREA MARCOVICCI · MERCEDES McCAMBRIDGE · MARTHA RAYE · AVERY SCHREIBER · CICELY TYSON
JIMMIE WALKER · DAVID WARNER · *Protagonizado por* GEORGE KENNEDY *en la película* "AEROPUERTO 1980 — EL CONCORDE" *Basada en la novela de la serie de la Fox*
Escrito por ERIC ROTH · JENNINGS LANG · LALO SCHIFFRIN · JENNINGS LANG · DAVID LOWELL RICH *Producción de* *Presentado por*

CINE GOYA

VIERNES,
SABADO,
DOMINGO,
LUNES



**LA BATALLA DE LOS SIMIOS
GIGANTES**

RUSS TAMBLYN · KUMI MIZUNO · KIPP HAMILTON
Dirigido por ISHIRO HONDA · Efectos especiales de EIJI TSUBURAYA
Música de SAITO JIFUKUBE · EASTMANCOLOR



CIERRE

CIEN MIL PESETAS PARA LA CONSERVACION DE CARROS ANTIGUOS. - Un donante cuyo nombre no ha sido develado, y que, por lo visto, mantener el anonimato es condición expresa del hecho, acaba de donar nada menos que cien mil pesetas para ser repartidas en premios con destino a la conservación de los viejos carros de la payesía. Esos premios serán entregados por vez primera el próximo 17 de enero, entre los vehículos que acudan a las "beneides de Sant Antoni".

Los premios serán así:

- 1º - 50.000 pesetas.
- 2º - 25.000 pesetas.
- 3º - 15.000 pesetas.
- 4º - 10.000 pesetas.

El objetivo de la donación es despertar el interés en conservar o restaurar los antiguos vehículos de nuestra payesía - "carros, carretons, galeres, carros de parell, etc." - hoy en trance de pérdida. El donativo, ha podido saberse, procede del mismo Manacor, y si este año cumple su objetivo - nos dice Mn. Mateu Galmés, párroco de Los Dolores - tendrá repetición en años sucesivos.

IX CONCURSO DE VILLANCICOS

Porto Cristo

HOY, 7 TARDE

**Fase
Final**

MARMOLES J. ESTEVEZ

PIDA PRECIO Y PRESUPUESTO
SIN COMPROMISO

Carretera Conlas, s/n.
(Junto Cuartel Guardia Civil)

55 20 61

Manacor

NO HO DUBTI, LO MILLOR
EN SECCIÓ DE SASTRERIA



Banco Industrial del Mediterráneo



Plaza Ramón Llull
(esquina Cos)

Telfs: 55 10 50 - 55 10 54
MANACOR

PANTALONES
DE CALIDAD

LLULL
SASTRERIA

Jaime Domenge, 12. - MANACOR
Mitjorn, 8. - S'ILLOT (Cala Moreia)

AGENCIA INMOBILIARIA ARCAS MARTI

Calle Muntaner, 1, 2. Telef. 55 18 37
(Frente Ayuntamiento)
En Palma C/. Olmos, 8 Tel. 21 78 22

COMPRA Y VENTA DE FINCAS RUSTICAS
Y URBANAS

PERMUTAS - TRASPASOS

PRESTAMOS CON GARANTIA HIPOTECARIA

CESIONES

ADMINISTRACION DE FINCAS RUSTICAS,
URBANAS, CHALETES, APARTAMENTOS,
ALQUILERES, ETC.

SEGUROS

selfs
Aprop Coves del Drac
Tels 57 00 94 - 57 03 26
service



PORTO CRISTO

**LOS
DRAGONES**

OBERT DE 12 a 16

ALBUM DE COCINA

Pollo a la crema

Proporciones

1 pollo.
125 gramos de mantquilla.
30 gramos de harina.
1/2 litro de crema de leche.
Escoger un pollo que pese 1 300 gramos. Se despluma, limpia y chamusquea. Se brida. Hágase dorar en el interior de una cocotera, con 60 gramos de mantquilla. A los sesenta minutos de cocción se le añaden los champiñones, lavados y divididos en cuatro cada uno. Póngase sal.

Hágase un «roux» blanco con la harina y la mantquilla, abandónese a la cocción por espacio de unos diez minutos, mójese con crema, y sazónese con sal y pimienta. A continuación, añádesele el jugo de la cocción del pollo, y en último lugar los champiñones del mismo.

Dividase el pollo en cuartos. Póngase en una fuente redonda en forma de corona y encima de rebanadas de pan fritas. Añádase la salsa y guarnición. Sírvasse: tanto el pollo como la salsa crema deben estar muy calientes.

Eruites primavera

Proporciones

500 gramos de harina.
2 cucharadas soperas de azúcar.
125 gramos de mantquilla en pomada.
75 gramos de crema de leche.
3 huevos enteros.
1 cucharada de ron.
Una piel de limón.
Un poco de sal.

Confección

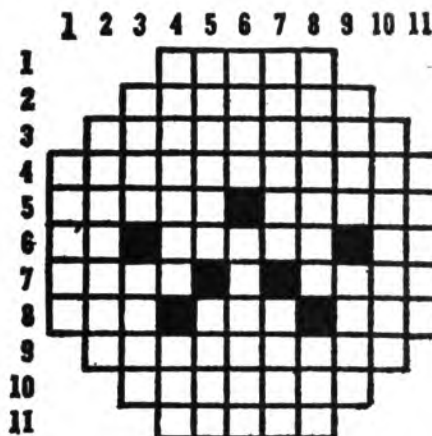
En el interior de un cazo con mango largo, se ponen los huevos, la harina, la sal y el azúcar. Trábase con el batidor; a los tres minutos incorpórese la mantquilla, la leche, el limón y el ron.

Continúese sin abandonar la varillas hasta obtener una masa homogénea. Viértase encima de un mármol y con las manos y groseramente se hace una bola de la pasta. Tápe se con un paño de tejido claro y se deja reposar tres horas en un lugar fresco.

Transcurrido este tiempo, se extiende con un rodillo, dándole a la pasta medio centímetro de espesor. Con la ayuda de un corta-pastas se van obteniendo pequeñas figuras (rectangulares, redondas, cuadra-

PASATIEMPOS

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES.—1. Estar obligado a pagar.—2. Botella ancha de asiento y angosta de boca (plural).—3. Conjunto de las cosas prescritas por la ley.—4. Cierta región de Asia.—5. Nombre de mujer. Al revés, llame a gritos.—6. Matrícula de coche española. Ponga gran número de cosas. En la matrícula de algunos coches oficiales.—7. Demostrativo. Supremo muy elevado.—8. Quilere. Nota musical (plural). Al revés, lago del Brasil.—9. Que ha mudado de forma (plural).—10. De oro (plural).—11. Barro que forma la lluvia en el suelo (plural).

VERTICALES.—1. Dafia, echa a perder. 2. Villa de España (Salamanca).—3. Al revés, antiguamente, ser. Cierta juego de muchachos. — 4. Cortó la garganta o el

das, etc.).

Póngase una sartén al fuego, llena de aceite, y cuando está hirviendo, se le van echando las fracciones obtenidas anteriormente. Con la espumadera de alambre se les da unas vueltas. Retírense de la fritura, déjense escurrir, trasláden se a una fuente y se espolvo rean con azúcar «lustré».

Si se comen calientes, son deliciosos, pero pueden comerse fríos también e incluso conservar los por espacio de quince días o tres semanas en el interior de un pote cerrado a presión.

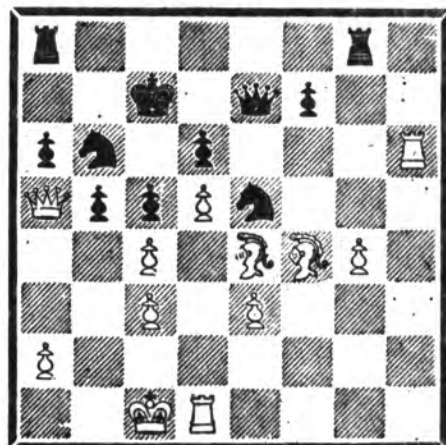
Naranja al Kirsch

Se escoge una naranja que sea grande y se divide en dos, cortándola de través. Colócan se las dos mitades en un bol de cristal, rodeándose con hielo machacado (pilee). Con la ayuda de un tenedor, se pincha repetidamente toda su parte carnosa, procurando no atravesar la piel.

Por último, se extiende por la superficie de la naranja una cucharadita de azúcar fino, rociándola con el «kirsch». Hay que esperar cinco minutos para degustarla, para que pueda enfriarse más y el expresado licor penetre en el interior de la fruta.

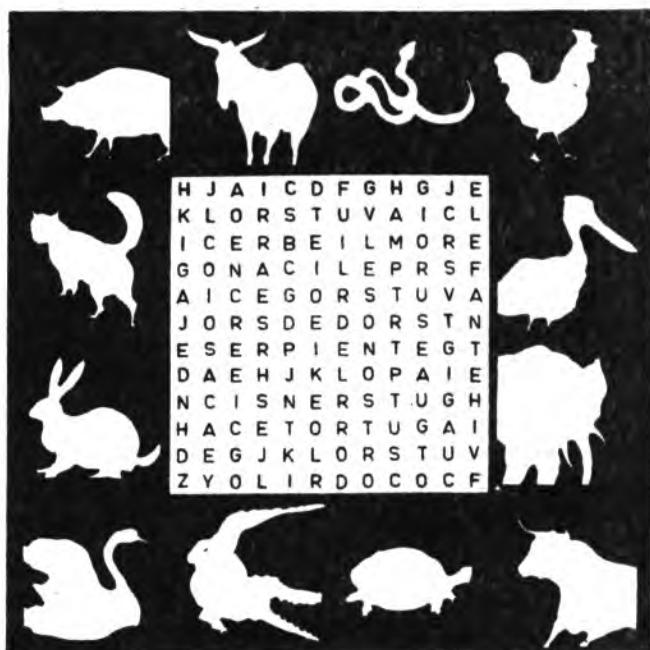
cuello. Cierta tejido.—5. Al revés, cierto molusco. Pez teleosteo acantopterigio.—6. Palito torneado que se pone derecho en el suelo. Al revés, anula, disuelve.—7. Ponen en circulación. Extraigo.—8. Personaje de cierta ópera de Verdi. Cierta número.—9. Al revés, dueña (plural). Cierta número (plural).—10. Argumento de dos proposiciones contrarias en la que, negada o concedida una, queda demostrado lo que se trata (plural).—11. Figuradamente, persona que toma parte activa en un suceso.

AJEDREZ



Las blancas juegan y ganan

PUZZLE



En este cuadro de letras están contenidos los nombres de los animales cuyas siluetas rodean el mismo menos uno. Se leen de izquierda a derecha, de derecha a izquierda, de arriba abajo, de abajo arriba y en diagonal, al derecho o al revés. Trazando una línea alrededor de cada nombre, procure localizarlos todos, teniendo en cuenta que una letra puede formar parte de dos o más nombres por cruzarse éstos.

PERLAS Y CUEVAS



Optica

Florida

Para sus regalos:

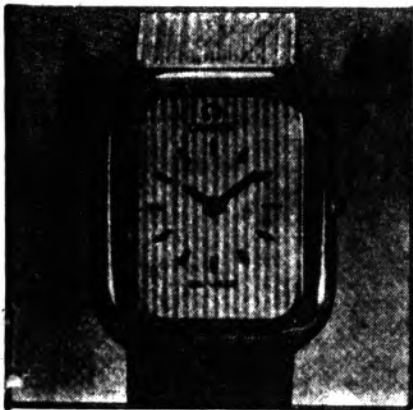
MAQUINAS FOTOGRAFICAS

ANTEOJOS

MICROSCOPIOS

**PROYECTORES Y TOMAVISTAS
MUDOS Y SONOROS**

**CAMARAS DE FOTOGRAFIA
INSTANTANEA, ETC.**



AGENCIA OFICIAL

Ω
OMEGA

**ORO NATURAL OMEGA:
NADA MAS Y
NADA MENOS**

Oro natural despojado de otro ornamento que su propia belleza concentrada en formas de hoy y de siempre. La pureza inigualable del oro puro en cajas y brazaletes que forman un conjunto armonioso de diseños y materiales sencillamente bellos.



Joyeria **Fermin**

Central:

AMARGURA, 1-A
teléfono 55 18 99
MANACOR

Sucursales:

Porto Cristo, Cala Millor

Estos relojes dicen mucho de sí mismos.
Su nombre, Omega, dice el resto.